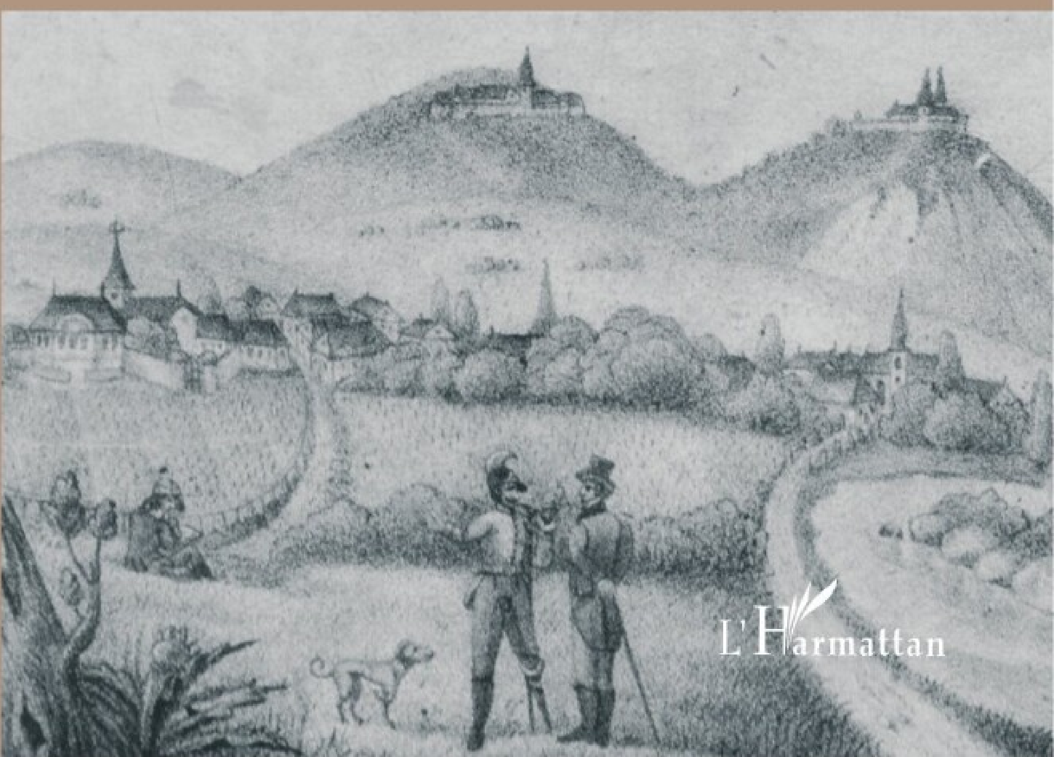
GÖRÖG DEMETER

(1760–1833)

grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták

1829

EUROPICA VARIETAS TOKAJENSIS - FONTES



L'Harmattan

Görög Demeter (1760–1833)
grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták, 1829



Europica varietas Tokajensis

A Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)
Speculum Kutatócsoportjának sorozata

Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini – Patrimonium culturale – Fontes

I.

Sorozatszerkesztő
Molnár Dávid

Görög Demeter (1760–1833) grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták, 1829

A Bécsben 1829-ben kiadott könyv hasonmása

Zvara Edina tanulmányával
és
Balling Péter, Kneip Antal László és Monok István szőlészeti mutatóival

Budapest – Sárospatak
L'Harmattan – Tokaj-Hegyalja Egyetem
2022

A kiadásért felel a L'Harmattan Kiadó ügyvezetője
és a Tokaj-Hegyalja Egyetem rektora

ISSN 2939-5712
ISBN 978-963-414-907-1
DOI: https://doi.org/10.56037/978-963-414-907-1

Készült a Tokaj-Hegyalja Egyetem (Sárospatak)
Kulturális Örökség Tudományok és
Szőlészeti és Borászati Tanszékeinek együttműködésében

TOKAJ-HEGYALJA
EGYETEM

Szerkesztette
Monok István

Lektorálta
Molnár Péter

Tartalomjegyzék



A' Cecius hegynek.
és a' Grintzingi nevezetes Kotóhegynek tekintete.

Azon sokféle Szőlő-fajoknak

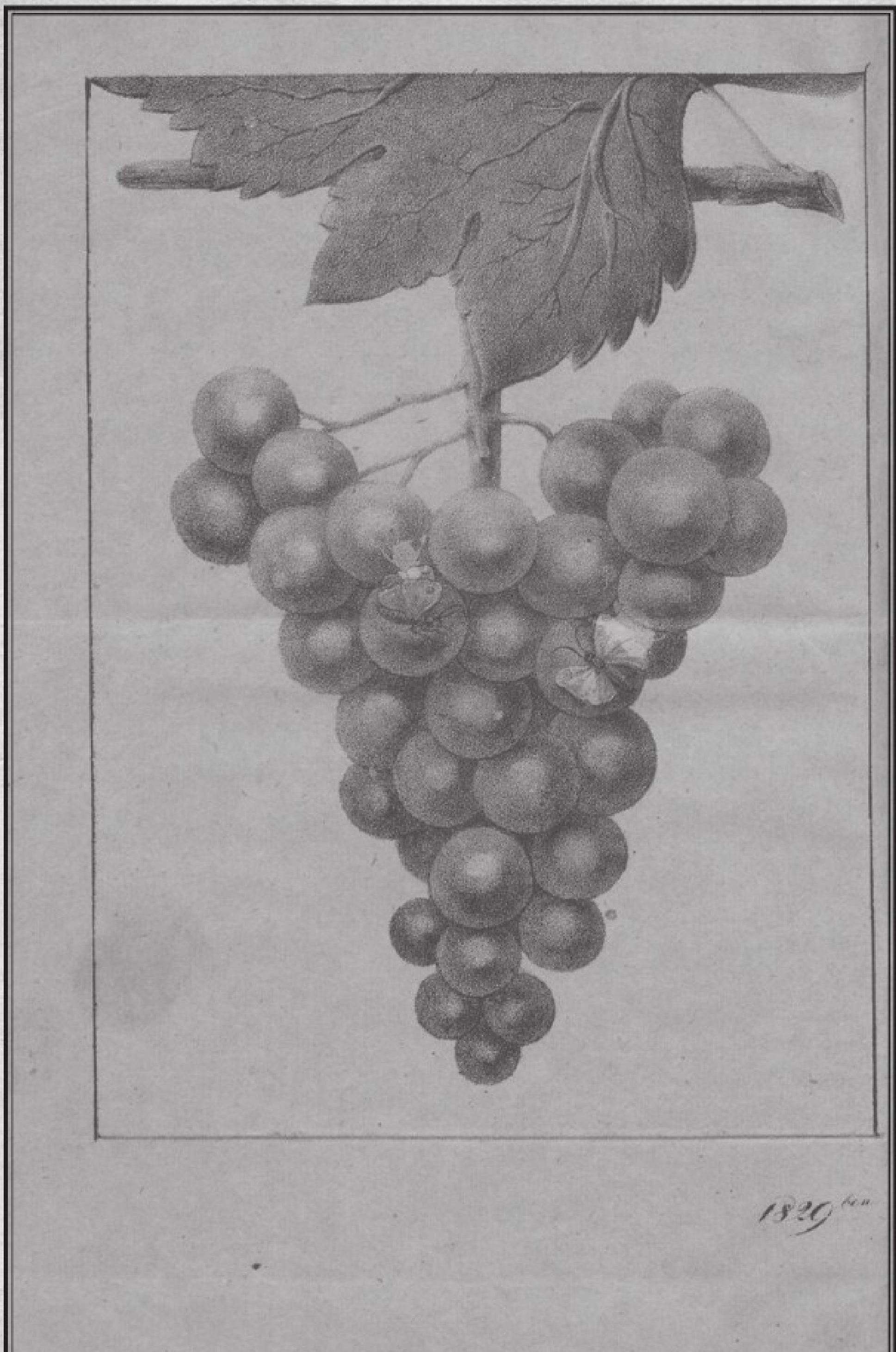
LAJSTROMA,

a' mellyeket

egy érdemes Hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb Szőlő-hegyeiről 's kertjeiből meghozatott, és a' Grintzingi Szőleiben, Bétshez egy órányira, a' Cecius hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán, 1819 's a' következő esztendőkben elültetett.

A' Bétsi Magyar Újság mellé Toldalékúl.

B é t s b e n,
Nemes Haykul Antal betűivel.
1 8 2 9.


1829

E L S Ő R É S Z.

V á l o g a t o t t

Asztalra- 's tartani való szölö-fajok.

I. Magyar, Erdély 's Horvát országiak.

1. Aszszony szölö, fejér. Igy nevezik Erdélyben, különösön Hunyad Vármegyében Déván, Tokajban pedig Királyédesnek.

2. Bakator, *) veres, vagy piros Bakar. Székelyhidról való, Bihar Vármegyében. Egy a' jobb 's szebb Asztalra- és a' jóféle bornakvaló szölök közzül az országban.

a) Veres Bákornak nevezik a' Badatson hegyén, Szala Vármegyében.

b) Turi pirosnak, Keszthelyen, Szala Vármegyében, és Neszmélyen, Komárom Vármegyében.

c) Tuli pirosnak, Ménesen, Arad Vármegyében.

d) Bagatornak irják Diós-Györön, Borsod Vármegyében.

---

*) Sokan azt vélik, hogy a' Bakator név az Olasz Baccadoro szótól vette eredetét. De az Olasz szó arany szinü szemet jelent, a' Bakator pedig veres, 's piros szinü szölöt. A' 450 külömbféle szölö fajokkal közel ezer Olasz neveket, többnyire Synonimákat küldtek ide Olasz Országból és Dálmátziából, 's köztök a' Baccadoro név sehol se fordul elé.

1 *

3. Római Bakator, fejér. Miskoltzról való, Borsod Vármegyében.

4. Barát szőlő. Diós-Győrről való, Borsod Vármegyében, Neszmélyen is annak, és Nagyvátinak nevezik.

5. Bég, vagy Török szőlő. A' legnagyobb gömbölyü, fekete szemü szőlők közzül való, Neszmélyről, Komárom Várm.

6. Bolgár, vagy Bogár, vagy Rumonya, fejér. Tokajból való. Álló szőlőnek igen jó.

7. Bolgár, fekete, Tokaji. Állani való.

8. Boros, fejér. Tokaji. Szép nagy szemü.

9. Budai Zöld. A' Somlyói szőlő-hegyről való, Veszprém Vármegyében.

Posonyi szőlőnek is híjják. Világos szemű, szép fürtű szőlő.

10. Dinka, piros. Syrmiumból, a' Kárlovitzi hegyekről való, a' hol illyriai nyelven czervena Dinka nevet adtak neki. Enni 's tartani is jó. Ebből szűrik a' jóféle Kárlovitzi rózsa-színű, vagy Kástélyos (Schiller), és némellyek Vátzon a' Piccolit nevű bort.

Denka a' neve, a' Csóka hegyen Fejér Várm. Neszmélyben, és a' Badatsoni hegyen.

11. Hójagos Formint, fejér. Tokajból való. A' megaszott szemeiből készül a' világ szerte esméretes Tokaji aszszu-szőlő bor. Enni is igen jó, álló szőlőnek is jó. Ez a' nagyon derék szőlő-faj mindenfelé elterjedt az országban. Nem tsuda, hogy annyira el változott a' neve, úgy mint:

a) Fürmint a' Mokrai szőlő-hegyen Arad Várm.

b) Furmint, } Bihar Vármegyében.
c) Furument }

d) Jóféle Görin. Beregszászon, Bereg Várm.

e) Zöld szőlő. Aptzon, Heves Várm. és a' Muraközben, Szala Várm.

f) Szigeti, } a' Somlyói he-
g) Fejérveszszejű Sziget, } gyen, Veszprém
h) Hárslevelű, } Várm.

i) Johannestraube,
k) Mosler,
l) Maljak,
m) Poschzippainze,
} Stájerországban, kivált a' Luttenbergi szölö-hegyeken.

Belius a' Prodromus tzimü munkájában Tumidulae nevet ruház reá, 's ugyan annak a' szölönek állitja, a' mellyet Ruszton és Sopronyban Zapfernek, vagy Zapfetenek hínak.

n) Formint nevű szőlőnk van Friáulból (Foro-Juliumból) is, Udine és Cividale vidékeiről. A' Formint nevet a' formica (hangya) szótól vette, mivel a' szőlő leve hangya szagu 's illatu. De ez a' Formint fekete, 's korán érő szőlő.

12. Fürjtojás, vagy Fürjmony, fejér. A' fürj madárnak tojásához hasonló nagyságú a' szeme. A' fürtje is nagy, 's a' téli hónapokban hasznát lehet venni. Ez is Tokaji.

13. Geisdute schmeckende weisse.

14. Geisdutte schmeckende rothe. Mind a' két faj Budáról való.

15. Gohér, fejér. Tokajból való, de találtatik majd minden szőlő-hegyeken más és más név alatt.

a) Eleinérő, Hunyad Várm.

b) Bajor, fejér. Keszthelyen, Szala Várm.

c) Kolontár-Bajor, a' Badatson hegyen, Szala Várm.

d) Bajnár, Villányon, Baranya Várm.

e) Augster, weisse, Budán, Pest Várm.

f) Ránka belá, Karlovitzon, Syrmiumban.

Belius a' Prodromus tzimü munkájában pedig Uva augustá-nak nevezi.

16. Malozsa Gohér, sárga. Tokaji, nagy szemű. El lehet tartani húsvétig is. Egerben Som-Gohér a' neve.

17. Sárga Gohér, vagy Romolya, igen szép nagy, testes, hoszszas szemű, Egerből való szőlő, Májusig is el áll a' maga épségében 's elevenségében.

Sopronban Griechische Zibebe, Bétsben pedig Türkische Zibebe a' neve.

18. Török Gohér, vagy Fekete Gohér, Tokajból való. Állani jó, setét veres, bornak is jó. A' Badatsonyi hegyen fekete Bajor, Budán pedig schwarze Augster a' neve. Lásd Ránká czerná a' 43-ik szám alatt.

19. Változó Gohér. Egri. Még tsak zsendülni kezdett, 's meszsze van az éréstől, mégis már egészszen megkékűl a' fürt. October elején megérvén, egészszen megsárgúl. Igen édes.

20. Görbe szőlő. Zöldes, hoszszú, görbés szemű, Tokajból való. Budán Zapflernek híjják. Húsvétnál is tovább eláll.

21. Hingandi, fejér. Világos szemű és szép nagy fürtű szőlő. Gyöngyösről való, Heves Várm. Kár hogy hamar kezd rothadni.

22. Hönigler, fejér. Budáról való. Méz édességű. Bornak is igen jó.

23. Jakab, vagy Magdolna szőlője, fekete. Igen korán érő, Posonyból való.

24. Kastélyos, fejér. Ménesről való, Arad Várm. Terített asztalokra való a' Kastélyokban.

25. Ketsketsetsű, fejér. Tokaji.

Uva Bumastos Car. Stephani.

Karlovitzról is küldtek ide illyen fajta-szőlőt, mellyet illyriai nyelven Beli Drenák-nak hínak; valamint szinte Horvát országból is, a' hol azt a' lakosok Kozják belinek nevezik. Ha az idő nem kedvez, és a' ketsketsetsü szőlők meg nem érhetnek, be szokták azokat főzni, és egrest *) tsinálni belőlök.

26. Ketsketsetsü, fekete, Tokajból; Czerni Drenák Karlovitzból, Kozják cherni Zágrábból való.

---

*) A' Tisza mellyéken Egresnek, a' Dunamellyéken pedig Szent Márton vagy Kapás szőlőnek nevezik. Akkor is megtartja az Egres nevet, ha valamelly ételt, 's italt vagy orvosságot készitenek belőle. A' Németek Agrestnek, a' Frantziák Verjusnek híjják.

27. Szőke Ketsketsetsü. Vizsontáról, Heves Várm.

28. Királyédes, fejér. Tokaji. Enni majd leg jobb.

Király szölő, lásd a' 30-dik számot.

29. Kristály szőlő, fejér. Tokaji, igen világos, és szép.

30. Kralyevina (Királyszőlő) piros. Zágrábból való.

31. Malozsa szőlő, vagy fejér Malozsa. Egri. Nagy gömbölyű, ha megérik, sárgás szemű. Sokáig eláll.

32. Muskatály, fejér. Tokaji. Asztalra is, bornak is a' leg jobbak közzül való. Ez az Uva apiana Plinii. Közönségesen a' Német elnevezés (a' Schmeckende név) után, szagosnak, jó szagúnak is híjják. A' Sopronyiak 's Rusztiak Weyrernek, a' Karlovitziak pedig Miriszavka, vagy Tamjanika belá-nak, az az, Temjén szölönek nevezik. Horvát országban Muskat beli a' neve.

33. Muskat cherni, fekete. Zágrábi. Tamjanika czerna, Karlovitzi.

34. Muskataj, veres. Tartzalról való, Tokajmellől, Zemplén Vármegyében.

35. Muskatal, veres. Egri. Nagy szemű, tömött fürtű.

36. Muskatály, zöldes. Miskoltzról való, Borsod Vármegyében.

37. Német szőlő, vagy Tzilifánt, fejér. A' Somlyai hegyről való. Ez az Uva rhaetica Plinii. Belius Cyribotronnak nevezi. A' Németek Zierfahnler, és Sylvaner, Csornokon, Nyitra Vármegyében Tzinifál, Kőszeg körűl Tzirifándl, a' Vas hegyén pedig Vas Vármegyében Tzifánler nevet adtak neki, 's azt állitják, hogy az egyéb eránt is jófële Vashegyi bort ez adja kiváltképpen. Tartani való szölőnek is jó.

38. Német szőlő, sárga. Szakoltzáról (Skalitzról) való Nyitra Vármegyében. Ezt a' Varietást enni is szeretik, de bornak kiváltképpen.

39. Ökörszem, vagy Ökörszemü, fejér. Tokajból való. Német neve.:

40. Ochsenaug schwarze. Budáról való. Mind a' kettő nagy szemü, 's télre való szőlő: Sopronyban Gross-Griechische nevet adtak neki, Kárlovitzon pedig Volujár czerni, és Horvát országban Debela chernina.

41. Petrezselyem szőlő, fejér. Tokajból való. Húsvétig is el áll. Kárlovitzon Persun a' neve, mivel Perschun a' Rátzoknál petrezselyemet teszen. Czifra szőlő, vagy Olasz szőlő Szala Várm. Lendvai Bihar Várm. Spanyol szőlő Villányon Baranya Várm. és Keszthelyen Szala V. Praeciae Pliniusnál, Vitis laciniata Linneusnál. Ez a' szőlő, és a' Muskatályok familiája, egy két más szőlő-fajokkal egész Európában esméretesek, és azon sok századoktól fogva, a' miolta mindenfelé elterjedtek, a' megkülömböztető jegyeikben semmi, vagy igen kevés változást lehet észre venni.

42. Portsin, fekete. Tokaji. Édes, apró szemü, tömött fürt. Ennek szemeit ezen a' vidéken egy hordóba hányják, vizet öntenek reá. Ebből savanyús, tsípős ital válik, a' mellyet Ráspiának hínak. Tsinálnak jóféle Lekvárt is belőle. Szeretik etzet-ágynak is.

43. Ránká czerna. Ez a' fekete Török Gohérnak közelről való attyafia. Szép, nagy, ágas fürtü, Karlovitzról való.

44. Romolya, fekete. Erdődről való Szatmár Várm. Nagy, hoszszú szemü, édes. Ott a' neve ketsketsetsű.

45. Rózsa szőlő. Tokaji. Szembe tűnő a' szép színe. Az íze is kellemetes. Több hónapig el áll.

46. Piros, vagy veres Rózsa. Egri. Tartani való.

47. Sombajom, vagy Budai Gohér, fejér. Tokaji, szép, hoszszúkás szemű, igen édes szőlő.

48. Sombajom, fekete. Tokaji. Mind szemére, mind fürtjére nézve nagy. Ízére nézve kellemetes, és a' telet is épen ki-állja.

49. Somszőlő, veres. Szekszárdról való, szép szőlő.

50. Szegedi, fekete. Tokaji, nagy, hoszszúkás szemű, édes és soká el áll.

51. Szekszárdi, fejér. Keszthelyröl való. Ez árómával tellyes szőlő, 's tsaknem minden más Muskatályokat felyül halad.

52. Szeremi Zöld, a' Nagy Váradi szőlő-hegyekről való. Ez a' nevezetes szőlő közelít ízére nézve a' Muskatály szőlőkhez. Tömött, 's későn érő. Nagyon szeretik enni, valamint a' jóféle borára nézve is.

53. Szilva szőlő, vagy Szilva szemü. Találtatik Kárlovitzon, a' hol, Magyarosan írva Slivarusa, Németesen írva pedig Schlivaruscha a' neve, az után Keszthelyen, a' Badatson-hegyén és sok más helyen. Közönségesen tsendes veres színü. Vesz viola színt is magára. Igen nagy 's igen szép szemü 's fürtű szőlő. Télre való.

54. Tsóka színű. Ménesről való. Kárlovitzon Csávka czerna, vagy Tsávtsitza a' neve, Németül pedig schwarze Zierfahnler. Édes, jókor érő, sokat termő.

55. Tök szőlő, fejér. Tokaji. Nagy szemü. Ha megérik, leves. Most több hegyeken nem annyira termesztik, mint az előtt. Keszthelyen pedig abból szűrik a' fejér bort.

56. Úriszög, veresellő nagy szemü, igen későn érő, az egész telet ki állja. Gyöngyösről való, Heves Vármegyében.

57. Veres vállu, vagy Ágos szőlő. Keszthelyről való: azért a' Sopronyiak Keszthelyernek nevezik. Vállas, és sok ágból (gerezdből) álló nagy fürtöket hoz. Színe világos veres.

58. Wardeiner blaue, igen nagy gömbölyű szemű. Posonyból való. Hihető az, a' mi a' fekete Ökörszem.

59. Zibebe, fejér. Sopronyból való. Keszthelyen fejér Malozsának és fejér Török szőlőnek is nevezik. Kellemetes és sokáig el áll.

II. A' Bétsi piatzokon a' következő szőlő-fajokat szokták árulni.

60. Aschgraue, vagy Cioccolat (Tsokolád) színü. Kétség kívül az a' szőlő, a' mellyet közönségesen a' Hazában Barát szőlőnek, Neszmély körül pedig Nagyvátinak is hínak.

61. Gaisdutte schwarze. Igy is írják, Geisdute, Bétsben Teton verd nevet is adnak neki némelly kertészek,

62. Gaisdutte weisse, vagy Teton blanc.

63. Jakobi-Traube, vagy Morillon hâtif. Vitis praecox Columellae. Nagyon korán érő, fekete, apró szemü. A' szemei jókor megkékülnek, de azért még meg nem értek. A' jó esztendőkben Augustus elején, egyéb eránt pedig azon hónapnak vége felé egészszen megérnek, édesek, 's árultatnak. Campaniai, vagy Champagne bornak is gyengén ki-sajtólják. Jó vólna a' fejér Gohérnak korán érő fürtjeit is inkább arra fordítani, hogysem a' darázsnak prédául oda engedni.

64. Rothe Muskateller, hoszsszúkás, halavány veres szemű, muskatály íz nélkül. Plinius Helvolae név alatt tesz említést róla. Találtatik Magyar országban is illyen nevezet alatt:

a) Tuli piros, Fejér Vármegyében, a' Csóka szőlő-hegyén.

b) Veres Bihar, Vas Vármegyében, Kőszeg körül.

c) Veres Boros Bihar. Nyitra Vármegyében a' Komjáti és Csornoki szőlő-hegyeken.

65. Schmeckende, vagy weisse Muskateller. Kellemetes, fűszerszámos ízü. Sokan jóféle muskatálybort is szűrnek belőle.

66. Schmeckende schwarze, vagy schwarze Muskateller.

67. Grosse schwarze. Fekete nagy szemü, és vállas nagy fürtü szőlő. Gyakran négy fontot is nyom, de igen későn érő.

68. Ganz-Wälsche, másképp Fränkische weisse, a' Gutedel familiájához tartozik.

69. Halb-Wälsche, vagy Petersilientraube, fejér. Ezt a' két fajtát egész télen által el lehet tartani.

70. Grüne Zierfahnler. Jó, édes.

71. Rothe Zierfahnler. Édes 's szép.

72. Schwarze Zierfahnler. Jókor érö.

73. Weisse Zierfahnler. Ezen négy hasonfajat enni is, és bornak is szeretik.

III. Spanyol Országiak.

74. Cioutat, vagy Ciotat, vagy Ciutat, vagy Citrudat, és Sitrudat, vagy Cicontad. Magyar neve Petrezselyem szölö, Keszthelyen pedig Spanyol szőlő, Stájer országban hasonlóképpen Spanninger vagy Spanische. A' telet kiállja.

75. Melonera. Igy nevezik ezt az igen ritka szölöt San-Lucar és Xeres városaiban. Granadában Rayada a' neve. Sok és jó nagy fürtöket terem. Megérések előtt egygyik hamu színü, vagy ködös, mikor a' többi vagy tarka szemü, vagy egészszen fekete. A' szemen tudni illik többféle színü tsíkos vonásokat látni, mint sokszor a' sárga, vagy görög dinnyén. A' tsíkos vonások, és a' külömbféle színek egymás után elenyésznek, 's mikor a' szem megérik, egészszen megfeketedik. Ezen későn érő szölönek spanyol neve dinnyére mutat, tehát bátran nevezhetjük azt Dinnye

szőlőnek, minekutánna már egy más fajtának Tök szőlő nevet is adtak.

76. Moscatel Castellano. Kastélyos fejér Muskatály. Találtatik Arcos, Conil, Espera, Motril, Paxarete, San-Lucar, Sorbas, Tarifa, Trebugena, Xeres, és más szőlő hegyein Andalusiának.

77. Moscatel gordo blanco. Nagy 's hoszszúkás szemü Muskatály. Találtatik Algesiras, Almunacar, Arcos, Baza, Cadix, Motril, Paxarete, San-Lucar, Tarifa, Xeres 's a' t. vidékein, a' hol majd nyers állapotjában viszik eladni a' piatzokra, majd malozsát készítenek belőle, a' midőn a' fürt szárát vagy kotsánnyát még a' szőlő-tőkén megtekerítik, vagy a' hártyáját körül-mettzik, 's úgy hadják a' venyigén függeni, hogy megtöppedjen. A' kész malozsát Malaga városába hordják eladni. Ebből készül ott azután az az igen kedves aszszu-szőlő bor, a' mellyet Malagai muscatel gorronnak neveznek, 's vele olly nagy kereskedést űznek Európában. Más nevei: Moscatel romano blanco, Moscatel real, Moscatel Flamenco, Moscatelon 's a' t.

78. Moscatel gordo morado. Ez az a' nevezetes viola színü Muskatály, a' mellyről Fuente Duena azt írja, hogy nállánál, és az előbbeninél jobbat nehezen találunk. Tanubizonysága ennek az a' rendkívül való jó ízű, illatú 's szamatú Constántziai bor, melly Afrikának a' Jó Reménység nevü Fokán (Cap) a' viola színű Muskatályból készül, a' mellyről Jullien a' Topographie de tous les Vignobles tzimü munkájában, a' 497 oldalon azt állítja, hogy a' Tokaji és a' Constántziai borhoz nints más hozzá fogható a' föld kerekségén. Azért viseli ez a' jóféle muskatály szőlő az Uva de Constanza nevet is. A' szeme jó nagy, az íze 's illatja felséges, állani is jó.

79. Moscatel menudo blanco. Közönséges Fejér Muskatály. Máskép Moscatel marisço, Moscatel fino, 's Zoruna nevet is adnák neki.

80. Moscatel menudo morado. Veres Muskatály. Ezt a' két utólsó muskatály szölöt közönségesen ültetik, 's mívelik Spanyol országban, főképpen pedig annak Andalusia nevü tartományában.

81. Moscatelon de Flandres. Gömbölyü, zöld, igen nagy szemü, és nagy fürtü. Találtatik itt amott a' Mádriti és Granadai házi kertekben.

82. Muscatelon encarnado. Testvére a' Constántziai, vagy viola színű Muskatálynak.

83. Santa Paula de Granada. Granadából való, igen hoszszú szemü, 's vállas fürtü, fejér, késön érő szölő. Húsvétig 's tovább is el áll. Sokat terem, ha a' mettzéshez jól értő kertész vagy vintzellér meg tudja ítélni, mellyik venyigét, 's mi jó módon kellessék azt mettzeni, hogy a' töke erősödjék, 's inkább sok 's nagy fürtöket hozzon, mintsem hogy tsak sok levelet 's veszszőt hajtson. Vegiga de pez, az az, hal-hólyagnak is híjják, 's annak, a' mellyet Afrikából, Marokkó szomszédságából hoztak Európába, Doigts de Donzelle nevet adtak a' Frantziák.

A' melly szölöt a' Magyar Hazában Ketsketsetsü vagy ketske szölönek neveznek, azt Spanyol országban Tetas de Vaca, deák 's görög név szerint Bumasti, Terent. Varro szerint pedig Bumammae, az az Tehéntsetsnek hijják. Ide tartozik a'

84. Teta de Vaca blanca. Szeme nagy, tojás formájú, 's fejér. A' tsúttsán egy kurta szúrós szálka mint a' tő hegye, áll ki, a' mellyről meg lehet esmerni. Másképen Botton de Gallo, 's Inzolia vrancának is nevezik. Azután a'

85. Teta de Vaca negra. Ez is hoszszúkás szemü, fekete, hamarább megérik, 's édes.

86. Uva de Rey. Deák neve Regalis, Magyarúl Király szölőnek híhatjuk, San-Lucarban Tamorlana névvel nevezik. Igen nagy fürtöket hoz, a' szeme tojás formájú, fejér, 's mikor késő időre érni kezd, gyöngy színű. Egy a' leg szebb szölők közzül.

87. Verdal. Más neve Verdehoja. Nagy, zöld, hoszszúkás szemű, igen későn érő. A' fürtje olly nagy és nehéz, hogy tizenkét fontost is találtak már köztök. Granadában fel aggatják azokat, úgy, a' mint a' veszszőn függöttek, vagy fel-fordítva, hogy egygyik szem a' másiktól valamelly kevés távolságra essék, 's tovább lehessen azokat a' magok ép állapotjokban eltartani. A' téli késő hónapokban jobb áron eladhatják.

A' következők is még Spanyol szőlők, jóllehet azokat nem Spanyol, hanem Frantzia országból hozták ide, u. m.

88. Cataloniai, fekete, nagy fürtű, 's jó nagy szemű, szép és kellemetes ízű szőlő.

89. Chasselas rouge d' Espagne; Spanyol Fábián szőlő, veres. Gömbölyü szemü, felette nagy tömött fürt. Későn érő. Hozzá fogható más nagy fürtü szőlőt még nem találtunk sokat a' Plantatziónkban.

90. Espagnins, a' Bouches du Rhone-i Departementből való, fekete, húsos, jó enni való szőlő.

91. Rouge Espagnol, a' Landes-i Departementből való, fekete édes szőlő.

92. Malaga, a' Lot-i Departementből való, fekete, nagy, kevessé hoszszúkás szemü, édes szép szőlő.

93. Merlé d' Espagne, a' Landes-i Departementből való, fekete jó szőlő.

94. Muscat d' Espagne, a' Herault-i Departementből való, nagy szemü 's fürtü szőlő. Illyent ritkán lehet találni.

95. Spanyol Muskatel, fekete szép szőlő. A' szemeinek vége vagy pupja nem gömbölyü, vagy tsútsos, hanem lapos. Erre is nagyon ritkán lehet szert tenni.

IV. Frantzia Országiak.

A. Fekete, veres, viola és hamu színű szőlők.

96. Alexandrie noir, a' Doubs-i Departementből való, édes setét fekete szőlő.

97. Arrouya, a' Hautes Pyrennées-i Dep. való. Muskatály ízü.

98. Berardi, grande espéce, a' Vaucluse-i Dep. való, hoszszúkás szemü, édes.

99. Bordelais, a' Mayenne-i Dep. való. Igy is nevezik: Vitis Burdigalensis, Verjus, Grey, és Gregoir 's Gerzsely szőlő. Frantzia országnak középső, és északnak eső Departementjeiben többnyire meg nem érhetik, 's azért bor-syrupot (verjus) főznek belőle.

100. Bourdelas, a' Jura-i Dep. való, nagy szemü.

101. Bourdalés, a' Hautes Pyrennées-i Departementből, és a' nagy Urak asztalára való szőlők közzül való.

102. Braquet gris, az Alpes maritimes-i Dep. való, színére nézve vereses, feketés 's szürkés.

103. Brunfourea, a' Bouches du Rhóne-i Dep. való. Jó édes szőlő.

104. Caillaba, a' Hautes Pyrennées-i Depart. való, későn érő. Párisban szeretik enni 's tartani.

105. Carignan, a' Hérault-i Dep. való. Szép.

106. Carmenel, a' Loir és Chèr-i Dep. való nagy szemü, édes.

107. Clairette de Die, a' Hérault-i Dep. való, nagy hoszszúkás, édes.

108. Clairette rouge, az Aude-i Dep. való, veresellő, hoszszúkás szemü.

109. Colombeau, a' Loir és Chèr-i Dep. való, mézes szőlő.

110. Corinth violet, a' Seine-i Dep. való. Korinti, apró szőlő, viola színű, mag nélkül.

111. Cornichon violet, a' Seine-i Dep. való, viola színű, ugorka szőlő, hoszszú szemű.

112. Croc, a' Mayenne-i Depart. való; igen szép setét fekete, nagy szemü és nagy fürtű.

113. Damas violet, a' Hérault-i Departementből való.

114. Epicier, grande espéce, a' Vienne-i Dep. való, nagy tömött fürt.

115. Flouron, a' Drôme-i Depart. való, szép, nagy szemű, édes.

116. Gros noir, a' Charente-i Dep. való, jó nagy szemű, szép nagy fürtű.

117. Jericho noir, a' Chèr-i Dep. való. Ez leg hamarább megérik.

118. Maclon, az Isére-i Depart. való, igen édes szőlő.

119. Malvoisie, a' Côt-d'or-i Dep. való. Auvernat gris, és Pineau grisnek is nevezik. Jó ízü szőlő.

120. Marvoisin, a' Loire-i Dep. való, viola színü.

121. Muscat brun, az Jsér-i Dep. való, barna Muskatály, jóféle szőlő.

122. Muscat Frontignan, a' Loir és Chèr-i Dep. való, veres, magát nagyon kedveltető Muskatály.

123. Muscat noir, a' Seine és Marne-i Dep. való, fekete Muskatály.

124. Muscat rouge, a' Landes-i Depart. való, nagy betsben áll. Más neve:

Muscat de Corail. Sok fürtöt hoz.

125. Ismét veres Muskatály, a' Drôme-i Departementből. Enni igen jó, és igen jó féle muskatály-bort is szűrnek belőle. Ez is termékeny.

126. Navarro, a' Dordogne-i Depart. való, édes.

127. Pernan, a' Côt-d'or-i Dep. való, mézes szőlő.

128. Pied de perdrix, a' Hautes Pyrennées-i Dep. való. Egy a' leg kedvesebb asztali szőlők köz-

zűl Párisban, szóról szóra fordítva: Fogoly-madár lába.

129. Pique poule gris, a' Hérault-i Dep. való, hamu színü, 's muskatály ízü.

130. Pique poule Sorbier, a' Dordogne-i Dép. való, édes.

131. Raisin d' Afrique, vagy Raisin de Maroque, a' Hérault-i Depart. való. Szép, jó szőlő.

132. Raisin d' Alep, vagy Raisin de Vénise, Raisin panaché, vagy Raisin Suisse, Helvétziai, vagy Sváitzer szőlő, az Aube-i Dep. való. Igen édes. Ez nevezetes szőlő sze[illegible]ire nézve, a' mellyeken, ha érni kezdenek, zöld, [illegible], 's fekete színü, a' keskeny pántlikához hasonló vonásokat látunk. A' levelei is October elein zöld, veres, 's feketellő tsíkos vonásokkal kedveskednek a' szemnek.

133. Ugne, a' Vaucluse-i Dep. való, igen szép nagy szőlő, a' szeme húsos, 's tojás formájú.

B. Frantzia fejér szőlők.

134. Amadon, a' Charente inférieure-i Dep. való.

135. Arbois, a' Maine ésLoire-i Dep. való, sokat termett, jo szőlő.

136. Aspirant blanc sans pepin. Ez a' fejér Aspirant mag nélkül, a' Verjus szőlőnek elvetett magvaiból termett. Szint úgy hasznát lehet venni, mint a' mag nélkül való Korinthusi apró szőlőnek.

137. Bon-blanc, a' Doubs-i Depart. való, nagy szemű, tojás formájú.

138. Bourgelas, a' Vosges-i Dep. való. Ez a' szőlő és Muscat d' Alexandrie között majd tsak semmi külömbséget sem találunk.

A' Chasselas nevű szőlő egy a' leg jobb és a' leg tartósabb asztalra való szőlők közzül, a' mellyet tsak száz egynehány esztendővel ez előtt kezdtek Frantzia országból Német országbá, 's először is a' Rajna

2

mellyékére által plántálni, és Gutedel 's Schönedel nevezetek alatt szaporítani. Meg érdemli valóban, hogy a' két Magyar Hazában is elterjedjen, még pedig igazi Magyar név alatt. Szép példát szolgáltat erre Spanyol ország, mellynek Andalusia nevü tartományjában, a' hol a' leg jobb szőlőkből a' leg jobb borokat készítik, negyven egynehány tisztelt Spanyol Tudósoknak neveiről ugyan annyi szőlő varietásokat elneveztek. Illyenek: Isidor Praelatus szőlője, Martinez, 's Zeá szőlője, 's a' t., a' mint az alább meg nevezett munkából kitetszik. *) Stájer országban is János Cs. Kir. Fő Hertzegnek, Ő Császári Királyi Felsége Testvérének nevéről nevezték el a' leg jobb szőlőt, úgy, hogy a' Formintot, melly Mosler 's több más Vendus nevek alatt terjedt el Stájer országban, már most Joannestraube, Joannea: és mivel ez a' szőlő adja ott a' leg jobb bort, Joannea princeps, valóban fényes nevet ruházták reá, mint látni Professor Nemes Vest Úr munkájában. **) Valamint Stájer ország méltán örvendezhet egy illyen köz hasznu igyekezetnek, úgy szinte háládatossággal tartozik Frantzia ország, 's vele sok más ország is azon remek munkáért, mellyet belső Minister Chaptal, Abbé Rozier, Parmentier és Du'ssieux a' Frantzia szőlőkről, azoknak miveléseiről, és a' borairól egy szivvel lélekkel készítettek 's e' folyó század elején világra botsátottak. Néhai Nemes Fábián Jósef közönségesen tisztelt Hazánkfia vólt az, a' ki magát erre az igen fáradságos és költséges munkának lefordítására elszánta, 's azt két jó nagy kötetben ki is nyomtattatta. ***) Méltó te-

---

*) A' Madriti kir. botanicus kert Bibliothecariusa D. Simon Roxas Clemente egy igen derék könyvet irt a' Szőlőtőkének Varietásairól Andalusiában, mellyet M. de Caumels frantzia nyelvre, Báró Moscon Ant. Albert pedig Németre fordított.

**) Ez illyen tzím alatt jött ki Grétzben 1816. Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben.

***) Illyen felyül-írás alatt: Visgálódó és oktató Értekezés a' Szőlő-mivelésről, a' bor, etzet és égettbor készitések

hát, hogy mi is a' Hazánkba béfogadott, jóféle szőlőre az idegen Chasselas név helyébe, Nemes Fábián érdemes Hazánkfiának betses nevét függeszszük, 's azt ezentúl Fábián szőlőjének nevezzük, háládatos emlékezetünknek a' késő időkig való fenn-maradására.

139. Fabián, fejér. Chasselas blanc, Más nevei: Notre Dame, Muscadin, Royal Muscadin.

140. Aranyszínű Fabián. Chasselas d'oré. Mind az előbbeni, mind ez a' Seine és Marne-i Departementből való. Más neve: Bar sur Aube.

141. Fontenblói Fábián, fejér. Chasselas de Fontainebleau. Ez a' Királyi kastély nem meszsze esik Párishoz, azért a' Németek ezt az igen jó ízü szőlőt inkább Pariser Gutedelnek, mint Fontenblói-nak nevezték.

142. Fábián Muskatály, fejér. Chasselas musqué, a' Seine és Marne-i Depart. való. Ezt a' jó féle Muskatály szőlőt nem tsak a' Frantziák, hanem más Nemzetek is, tsaknem mindenek felett szeretik.

143. Fábián, veres. Chasselas rouge. Egy a' leg szebb veres, 's jó izü szőlők közzül.

144. Fábián varietássa, fejér, majd hoszszúkás, édes szemű.

145. Clairette, a' Vaucluse-i Dep. való. Szép, édes, 's sokat termő.

146. Clairette de Limoux, a' Hérault-i Dep. való.

147. Clairette menue, a' Vaucluse-i Dep. való, gömbölyü szemű édes.

148. Corinth, fejér apró szemű, vagy Korinti szőlő, mag nélkül. Más frantzia nevei: Corinth sans pepins, Passe, Passerille, Raisin de Passe.

---

ről, 21 Réz-táblákkal. Nemes Fábián József, ez előtt Veres-Berényi, most Tóth-Vásonyi Prédikátor, és a' Veszprémi Helvétziai Vallásttartó Egyházi Megyének Esperestje. Veszprémben 1813 és 1814.

149. Cornichon, a' Seine-i Dep. való. Ugorka szőlő, igen hoszszú, elébb zöld, azután megsárgult szemű. Téli szőlő.

150. Folle blanche, a' Charante-inferieur-i Dep. való. Ez Linneusnak a' Vitis laciniata-ja, és a' Londoni Encyclopedia szerént Malmsey, Muscadine, Malvoisie musquée, Ciotat, vagy Ciutat.

151. Fié, bon á manger. Van Fié jaune, és Fié verte is, jó nagy szemű, enni való szőlő, a' Vienne-i Departementben.

152. Gouais, a' Marne-i és Loir-i Dep. való. Ez a' Tokaji Fejér Gohér, Kerner Udv. Tanátsosnak igen pompás, de felette drága munkája szerént.*)

153. Gouais jaune, a' Vienne-i Dep. való, majd gömbölyü, jó nagy szemű.

154. Joannen, a' Vaucluse-i Dep. való. A' fejér szép Alexándriai Muskatálynak vagy közelről való attyafia, vagy ugyan azon egy szőlő.

155. Mauzac blanc a' Lot-i Depart. való. A' Párisi asztalokon szeretik.

156. Melon blanc, a' Côte d'or-i Dep. való. Ez is a' szép és nagy Alexándriai Muskatály familiájához tartozik.

157. Muscat d'Alexandrie blanc, a' Hérault-i Dep. való Ez az igen nagy szemű Alexándriai Muskatály; más frantzia nevek alatt is esméretes, úgymint: Muscat à gros grains, Muscat de Jerusalem, Muscat longue, Passe musqué, Passe longue musqué.

158. Muscat blanc, a' Mayenne-i Dep. való, szép és igen kellemetes ízü fejér Muskatály.

---

*) Illyen tzím alatt botsátotta azt világra: Le Raisin, ses éspéces et variétés, dessinées, et colorées d'aprés nature. Stuttgartban 1803, in Folio. Minden levélre egy különös fürt van eleven színekkel lerajzolva. A' Gohér képe alá, melly már a' 92-dik lerajzolt szőlő, ez van írva: Le Gouais de Hongrie, azzal a' jegyzéssel, hogy rarum, az az, hogy nehéz szert tenni reá.

159. Muscat de Malvasier, vagy is Malvasier musqué. Gyanítani lehet, hogy a' Fábián Muskatályával atyafiságban van.

160. Más jóféle fejér Muskatály, az Ardéche-i Departementből. Ebből készűl a' le vin de Muscat, és a' le vin de Frontignac, az az, a' Muskatály bor, vagy is a' Frontinyáki bor Languedocia tartományában.

161. Olivette, a' Bouches du Rhône-i Dep. való, igen édes.

162. Pense commune, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Ez a' nagy 's szép Alexándriai Muskatály familiájához tartozik.

163. Pense musquée, a' Bouches du Rhône-i Dep. való. Igen szép, nagy asztali szölő, fűszeres, az az Muskatály ízű.

164. Picardon, a' Hérault-i Dep. való. Úgy látszik, hogy az igen szép és nagy szemű Florentziai Uva Reginae-nak, az az a' Királyné szőlőjének testvére.

165. Plant de Languedoc, a' Bouches du Rhône-i Depart. való, igen nagy gömbölyü szemű, 's igen nagy fürtü téli szőlő.

166. Plant verd, a' Yonne-i Dep. való. Raisín de Canada-nak is híjják, mivel a' Canadai erdőkben, északi Amerikában, tenyészik, valamint szinte Grec aux feulles de Persil, az az petrezselyem levelűnek, és Holländische Traube-nek is.

167. Qualitor, a' Hérault-i Dep. való, édes kellemetes szőlő.

168. Raisin de Dame, a' Gard-i Dep. való, magát kedveltető, kis szemű, édes.

169. Raisin Perle, a' Jura-i Dep. való. Nagy 's hoszszúkás szemű. A' Magyar Gyöngy szőlő nem illyen. Más nevei: Barlantine, Pendouloù, Rognon de Coq, a' Németeknél pedig Perlentraube.

170. Roux-Ergot, a' Gard-i Dep. való. Valamint az előbbeni nagy szemű Gyöngy szőlőt, úgy ezt is örömest látják a' Párisi asztalokon.

171. Semillon, a' Lôt és Garonne-i Dep. való, gömbölyü, igen édes, jó nagy szemű.

172. Ugne Lombarde, a' Vaucluse-i Dep. való, majd gömbölyü, nagy szemű, sokat termett.

173. Uliade, a' Hérault-i Dep. való, Szép nagy szőlő.

174. Verdat, a' Vaucluse-i Dep. való. Igen nagy hasonlatosságot találunk a' Verdat és az Alexándriai Muskatály között, de még most nem merjük azt felőlök állítani, hogy semmi külömbség sem vólna köztök.

V. Német Országiak.

175. Weisse Corinth-Traube.

176. Blaue Damascener, kék Damascusi szőlő, nagy, hoszszú szemű, húsos. Őszkor és télen által enni lehet. Erős természetü, sokáig el áll. Ezt Damas le gros-nak is híjják.

177. Weisse Damascener, fejér hoszszas szemű, igen édes.

178. Diamantentraube, fejér Gyémánt szőlő, világos, gömbölyü, nagy szemű, édes, jókor érő.

179. Edler rothe. Nemes szőlő, veres, majd gömbölyü nagy szemű, sokat termett. A' Mosel folyó vize mellől való.

180. Frankenthaler, igen szép, setét kék színű, nagy gömbölyü szemű és vállas (ágas) nagy fűrtü szőlő, édes, és két vagy három hónapig is el lehet tartani. Közönségesen ezt, és a' Fábián 's Muskatály szőlőket szokták az Úri kertekben a' fal vagy verőtzék mellé ültetni, hogy reájok felfussanak. Más neve Captraube, vagy Griechische.

181. Grand-Blanc. A' Mosel folyó vize mellől való.

182. Grüner Franken, zöldes, nagy hoszszúkás szemű, termékeny. Más nevei: Grüne Fränkische, Freinsch, Raisin verd.

183. Muskateller, Pariser, Rother, Weisser } Gutedel.

Az az: Muskatályos, Fontenblói, veres és Fejér Fábián szőlői, azután

184. Kleiner Gutedel, gömöblyü fejér, igen édes Kis Fábián szőlő.

185. Juliustraube. Ez az igen korán érő édes fekete szőlő Hertzeg Metternich Udvari 's Status Cancellárius és a' külső dolgokra ügyelő Ministernek a' Rajna bal partján egy igen kies helyen fekvő szőlőhegyéről való, mellynek a' tetején áll a' szép kastélyja, az úgy nevezett Schloss Johannesberg. Körülette szűrik a' leg jobb Rajnai bort, melly Schloss Johannesberg- vagy Cabinetswein név alatt esméretes a' kereskedésben. Innen küldték meg a' leg jobb Rajnamellyéki szőlőfajokat, a' mellyek ez után fognak egymás után következni.

186. Frühe Leipziger, Lipsiai fejér, jókor érő, jó nagy szemű, hoszszúkás, édes. Ha a' fal mellett áll, 's reá felfuthat, több szőlőt hoz. Más nevei: Kilianer, Frühe Orleans, Raisin de Lindau, Seidentraube, Weisse Zibebe.

187. Blaue Marokkaner, Kék Marokkai, hoszszúkás nagy szemű, kellemetes ízü, késötskén érő. A' falnak mentiben örömest termesztik. Más nevei: Lämmerschweif, Blaue Geiszdutte. Sprenger szerént Augster, Salzmann szerént pedig Uva pane.

188. Weisse Marokkaner. Fejér Marokkai, nagy tojás formáju, húsos, 's tartós szőlő. Más nevei: Assyrische, Genueser, Portugiesische Fleischtraube, Zwetschkentraube.

189. Montpelianer. A' Schwetzingeni kertből való.

190. Blaue
Grüne
Rothe } Muskateller.
Schwarze
Weisse

A' Muskatály, vagy Szagos szölő familiája.

191. Oliver, rothe.

192. Oliver, weisse, mind a' kettő a' Schwetzingeni kertből való.

193. Weisse Orleans, Johannesbergből való, gömbölyü jó nagy szemű, igen kellemetes ízű. A' kövér és erős főldben 's meleg helyen sokat terem, de későn érik. Örömest ültetik a' fal mellé is, 's a' vesszeit felkötözik. Nyers állapotjában is használják, de bornak majd mindenek felett szeretik. Más nevei: Hartheinisch, Harthengst, Orleanzer, vagy Orlenzer, Rüdescheimer Bergtraube, Weisse Wälscher.

194. Weisse Spitzwälsche, hoszszú, zöld, húsos szemű, ágas fürtü, későn érő szölő. Nem kedvellik közönségesen.

195. Tarant tscherwenj. A' szeme veres, majd hoszszúkás, 's meglehetős nagyságú. Hertzeg Lobkowitz küldte ezt több más bornak való szölő-fajtákkal a' Melniki szölős-kertjeiből Cseh országból. Oda sok jó fekete Frantzia fajokat hozatott a' Hertzegi Familia Frantzia országból, 's az ólta terem Melniken a' leg jobb veres bor, mellynek a' szomszéd országokban is nagy a' kelete.

196. Schwarze Tokajer. A' Rajna mellyéken sok fejér és fekete szölőt elneveztek Tokajinak, ha mingyárt Tokajt soha se látták is. Ennek is ez a' baja. Más nevei: Heinsch schwarze, Rothe Hintsche. Sokszor a' Frantziák is veresnek híjják a' fekete szölőt; hihető azért, mivel sok szölő elébb veres, 's tsak megérésekor feketedik meg.

197. Weisse lange Tokajer, gömbölyű szemü, édes 's ritkás, hoszszú fürtű. Azért viseli a' Fischtraube, az az, a' Halszőlő nevet. Tokajban Hárslevelűnek híjják. Bizonnyal ezt a' nevet akarta Sommer is Olvasóival megesmertetni, mikor azt, — eltévesztvén — Haschat Laevoelin-nek írta. Igy járt Kerner Prof. és Udv. Tanátsos is a' Tokaji Hárslevelű szölövel, *) a' mellyet lerajzolt ugyan elevenen és szépen, a' szerént, a' mint szemei előtt a' venyigéről le függött, de alája ő is az elöbbeni Haschat Laevoelin caricatura-nevet írta.

198. Trollinger, fekete, gömbölyü, nagy szemü, 's nagy fürtü, kellemetes ízü, későn érő, és igen termékeny szép szölö. Másnevei: Bochsaugen, Fleischtraube, Schwarze Gutedel, Hudler, Malvasier schwarze, Schwarze Wälscher.

199. Van der Laan. Igen világos, szép, gömbölyü szemü, jókor érő, édes szölö. A' Fábián szőlőnek igen közelröl való attyafia. A' múlt század elején, Van der Laan, Leideni Senátor, Hollandiában sok szölö-magot vetett el. A' kikelt gyengye szölö-plánták közzül, idővel ez hozott-magától megnemesedett gyümöltsöt. Azólta a' Senator nevét viseli. Az egész telet is kiállja.

200. Verd doux, le gros. Ez alatt a' Frantzia név alatt küldték ezt ide több más Frantzia és Német nevezetüekkel a' Schwetzingeni kertből. Ezen híres kert' értelmes és jártas Inspectorának Hartweg Úrnak nevét, már két új szölö viseli. A' Kert a' Baadeni Nagy Hertzegé.

201. Uhernitze, vagy Uherka, Melnikröl való. Setét kék, majd hoszszúkás szemű, ritkás fürtü, Magyar szölö. A' Deákok Uva stiptica, a' Németek Schlehentraube, és Römer-nek is nevezik.

202. Zibebe Muskateller, fejér. Másnevei: Groszbeerigter Muskateller, Groszer

---

*) A' 152 dik szám alatt említett munkájában.

gelber Muskateller, Zibeben Muskateller von Jerusalem.

VI. Olasz országiak.

A. Sicilia szigetéből valók.

203. Arione bianco. Szép, fejér, gömbölyü szemű, asztalra és télre való szőlő, Siciliának azon Tropani délnek eső 's tenger-mosta völgyéből, a' melly közel esik Afrikának Bon nevü fokához, és Tunis városához. Ezen nagy szigetben a' magosan felemelkedett hegyek a' tenger-partok felé le ereszkednek, 's igen kies tájokat 's mezőket formálnak. Illyen ott a' Marsala és Mazara városkáinak szomszédságokban a' Campo bello mező, melly rakva van élő-fákkal, és az azokra felfutott szőlőkkel. Itt rakodott meg a' hajónk a' sokféle szőlőfajokkal, 's vagy 23 mázsa, apró követsekkel, 's homokkal kevert veres földel, a' mellyben tenyésznek ott a' szőlő-tövek. Marsala most hires, borral-kereskedő város, a' miolta ott egy Guddave nevü Anglus megtelepedett, és a' jó termésből ígen jóféle borokat tud késziteni. A' Marsala bornak most mindenfelé nagy a' kelete, 's Guddave már is nagy mértékben érzi tudományának és fáradságának megjutalmaztatását.

204. Calabrese, fekete, a' szeme tojás formáju. Ezzel adnak szép, világos, vagy setét veres színt a' boroknak, 's vele illatját is, 's izét is nevelik azoknak. A' Calabrese szőlő-tő igén termékeny, és sok számos esztendőkig él és virágzik.

205. Callona, fejéres-sárgás, gömbölyű, 's Augustusban meg szokott érni.

206 Catanese, fekete, gömbölyü szemű. Mind enni, mind tartani jó. A' bora gyenge ugyan, de kellemetes. Sokan éppen azért kedvellik. Eredetére nézve a' Catanea városának tájáról, a' tűz-okádó Etna hegyének aljáról való.

207. Catarratto, fejér, gömbölyü szemű. Augustusban megérik. Igen térmékeny.

208. Ciminneta, fejér, tojás formájú. Augustusban megérik.

209. Cornelia, fekete, görbés. August. megérik.

210. Corriola, fekete, hoszszú szemü. August. megérik.

211. Donnone, fejér, tojás formájú. August. megérik.

212. Duraca, fejér, gömbölyü szemű. August. megérik.

213. Fumosa, fejér, tojás formájú. Augustusban megérik.

214. Inzolia, fejér, tojás formájú. August. megérik.

215. Inzolia, fekete, tojás formájú. August. megérik.

216. Kala, fejéres-sárgás, tojás formájú. August. megérik.

217. Lagrime di Madonna di Sicilia.

218. Liporata, fekete, tojás formajú. August. megérik; tsak asztalra való.

219. Marsigliana, fekete, tojás formájú. Septemberben megérik.

220. Minna di Vacca, fejér, tojás formájú. August. megérik.

221. Montanaco Re, fejéres-sárgás, gömbölyű szemű. Augustusban megérik.

222. Nave, fejér, gömbölyü szemű. Juliusban megérik.

223. Nero canino, vad fekete, gömbölyü. Augustusban megérik.

224. Perrecona, fekete, későn érő.

225. Petrese, zöldes, gömbölyü szemű. Augustusban megérik.

226. Pignatello, fekete, gömbölyü. August. megérik.

227. Porcellana, zöldes, tojás formájú. August. megérik.

228. Regina, setét veres, tojás formájú. August. megérik.

229. Triboto, fekete, gömbölyü szemű. August. megérik. Ennek a' termékeny szölönek is el kell Juliusban a' veszszei felsö részeit metélgetni, mint szokták a' Tre volte l'anno nevü szölönek, hogy a' tőke új fürtöket hajthasson, hogy ezek ott (Siciliában) October, November, vagy December hónapjaiban megérhessenek.

230. Zibebe, fejér, tojás formájú. August. megérik.

B. Nápoly országból, és Róma vidékeiről, 's Toskánából valók.

231. Aleatico Fiorentino, nero. Gömbölyü, jó nagy szemű, kellemetes ízű. Kövér földet 's meleg helyet szeret. Enni is jó, de kiváltképpen aszszú szőlő bornak. Valamint a' szőlöt, úgy a' borát is Aleatico-nak híjják, 's némellyek még a' Tokaji aszszú-szőlő-bor elejbe is merik tenni. A' Cs. Kir. Fő és Toskánai Nagy Hertzegnek, kivált a' jóféle gyümöltsfáiról elhíresedett Florentziai kertjéből küldötték több más szőlőfajokkal egygyütt.

232. Uva Angiola. Ez a' jóféle szőlő is Florentziából való.

233. Biancone, fejér. A' Fábián familiájához tartozik.

234. Corniola bianca. Nápolyból való.

235. Corniola nera. Mind a' két fajból jó bort szoktak a' Nápolyiak szürni: de enni 's tartani még is inkább szeretik.

236. Uva Della terra promessa, fejér igen ritka szőlő. Florentziából való.

237. Fiorentina bianca, gömbölyü, jó nagy szemű, arany színü, a' leg édesebbek közzül való. Bornak is igen jó.

238. Fiorentina nera. Ez a' leg feketébb szőlők közzül való, gömbölyü, édes. Mind a' kettő Florentziai.

239. Lacrima dolce. Florentziai.

240. Lugliatica bianca. Ez a' jókori szőlő megérik Julius vége felé. Juliust Luglio-nak híjják az Olaszok; ezt a' szőlőt tehát a' hónap nevéről nevezték el. S. Giacomo nevet is adtak neki, mivel Sz. Jakab (S. Giacomo) napjára (Jul. 25ére) meg szokott érni. Fürtje hoszszú, szeme hoszszúkás. Toscanából való.

241. Lugliatico, fekete, gömbölyü szemű, középszerü nagyságú, húsos, édes. Más neve Lugliola. Ez a' mi Szeretsen szőlőnk.

242. Malvagia, fejér. A' Florentziai kertből való. Erre az igen jóféle szőlőre nehéz szert tenni.

243. Malvagia grossa nera. Ez is, mint a' hasonfaja, Görög országnak Morea félszigetéből vette eredetét.

244. Mammolo dolce. A' Florentziai Nagy Hertzegi kertből való.

245. Moscadella bianca, fejér, a' leg kedvesebb ízü szőlők közzül való Róma és Nápoly városában. Igen jó Muskatálybor is válik belőle.

246. Moscadella Romana. Fejér Római Muskatály.

247. Moscadello di Castello. Ez a' Kastélyos Muskatály is nagyon megkedveltette magát mind Rómában, mind pedig Florentziában.

248. Moscadellone, fejér, nagy, majd gömbölyü szemű, húsos, 's kemény természetü. Octoberben megérik. Nápolyban nagy betsben tartják.

249. Moscato bianco. Rómából való.

250. Occhio di Pernice. Fogoly-madár Szeme. A' Florentziai kertből való.

251. Paradisa. Rómából való.

252. Regina. Florentziából a' Nagy Hertzegi kertből való.

253. Rosa bianca. Nápolyból való.

254. Tinto di Spagna. Florentziából való.

255. Tribbiano. Fejér, jó nagy fürtü, apró szemű, majd gömbölyü szemű. Minden esztendőben termékeny. Enni igen jó, tartani is lehet egy két hónapig. A' meg töppedt szemeiből készül a' szeretett Vino santo, mellyet sokan mingyárt a' Tokaji aszszúszőlő-bor után, és a' jóféle Tziprus bor elejbe tesznek. Más nevei: Torbiano, Turbiano, Terbiano, Trebbiano, Toskánában és Róma környékén Tribbiano, és Tribbiano gentile a' neve.

256. Tuccai, vagy Tocai nero. Egy Tokajból való fekete szölö-tő, melly a' Nagy Hertzegi kertben áll Florentziában.

257. Uva Barba rossa. Nápolyból való, veres 's igen termékeny. Octoberre megérik, 's a' telet kiállja.

258. Zibebbo bianco, vagy Zibibo, nagy hoszszú szemű, Nápolyból való.

259. Zibibo, vagy Zebibo nero, tojás formájú, húsos, édes szemű, Florentziából való.

C. Felsö Olasz országból, vagy Velentze, Udine, Bassano, Vicenza, Verona, Brescia, Mailand 's 'a t. vidékeiről és a' Pádus vize mellyékéről valók.

a) Egyedűl enni 's tartani valók.

260. Angelo di Bologna, fejér. A' Bononiai Angyal. Igen hoszszu fürtű, gömbölyü szemű, húsos, kemény, azomban kellemetes izü. A' telet tsak azért is kiállja, hogy a' nagyon elhíresedett nevének megfelelhessen.

261. Uva Brombona, fejér, nagy fürtű, gömbölyü, testes, leves szemű.

262. Cavia debiti, fekete, leg nagyobb fürtü, mellyre nézve kapta a' nevét. A' szeme is nagy 's tömött.

263. Cedrata, fejér. A' szeme nagy, hoszszúkás, a' haja vagy bőre kemény. Tartós. Azon lapos, nedves vidékről való, Adria körül, mellyet Polesinának hívunk.

264. Grazia plena, veresellő, 's feketés. A' fürtje sok ágakból áll. A' szeme gömbölyü, jó nagy, 's világos. Sok grátziával nem igen keveskedik.

265. Moscato grosso, fekete. A' fürtje középszerü, a' szeme nagy és testes, rendkívül való kellemetességű.

266. Occhio di pernice, tsendes veres színű, kis, ritkás fürtű, golyóbis formájú, leves, kellemetes szagú, édes.

267. Ovi di Gal. Ezt Toskánában Galletta-nak hijják. Más neve: Speron de Gal, Taréjos; sárgás szőlő.

268. Pizzutello, világos veres, hoszszú fürtü, hoszszúkás szemű.

269. Rossarda, gránát színű, gömbölyü, gyenge hajú, és bélü, mézes ízű.

270. Uliaga, veres, gömbölyü, jó nagy, gyengye bőrű, leves és kellemetes ízü.

271. Uva carne, gömbölyü, jó nagy, húsos 's veresellő szemű.

272. Verone, fekete, gömbölyü, nagy, erős természetű.

b) Enni 's tartani, és bornak is valók. Mindenik fajból tudni illik kétféle bort késztenek; az egygyiket butéliákra szedik, a' másikat pedig hordókba töltik.

273. Bresparola, sárgás, gömbölyü, világos, édes 's kellemetes ízü. Más nevei: Brespina, Vespajuola.

274. Buttassa, fejér. A' fürtje nagy és hoszszú, a' szeme gömbölyü, 's kellemetes fűszeres ízü. Buttazzá-nak is híjják.

275. Cenese, fejér, majd gömbölyü, méz édességü, és igen kedves illatu.

276. Dell' Olio, veres, gömbölyü, kís, de igen édes szemű. A' fürtje kurta.

277. Garganega, fejér, hoszszú fürtü, gömbölyü és édes szemű.

278. Malvagia, fejér. Ezt az igen jóféle szölöt Toskánából hozták Felső Olasz országba.

279. Malvagia nera, nagy fürtü, majd gömbölyü, 's megtöltt szemű.

280. Marzemina. Ezt is Toskánából és Róma vidékeiről hordták ki. A' szeme igen nagyon fekete, gömbölyü, és a' leg édesebbek közzül való.

281. Moscata bianca, gömbölyü édes és zöldarany színü, felséges ízü 's illatú.

282. Pergolese, vagy Pergolen, világos zöld színü, majd gömbölyü, igen nagyon édes.

283. Persegagna, fejér, jó nagy fürtü, gömbölyü, kellemetes ízü. Sok szeszszel (spiritussal) bír.

284. Peverella, vagy Pevarise, fejér, hoszszú fürtü, gömbölyü jó nagy szemü, édes és tsípős kellemetességü, van kevés muskatály íze is.

285. Prosecco minuto, fejér, jó vastag fürtü, gömbölyü, világos, kis szemű, édes, és igen jó ízű.

286. Refosco dolce, nero, igen hoszszú fürtü, jó nagy szemű, 's kedves ízű.

c) A' Ts. Kir. Monza-i Kastélynak kertjéből, Máilandhoz nem meszsze, 48 külömbféle szőlő-fajokat küldtek, de azok közzül még tsak a' következők feleltek meg a' magok neveiknek.

287. Casca rossa.
288. Corbera di Cassolo, nera.
289. Galletta bianca.
290. Moscato bianco.
291. Moscato nero.
292. Novarese nero.
293. Orcellina nera.
294. Paganone nero.
295. Pignola nera.
296. Rive d' alte.

VII. Dalmátziából és annak szigeteiből, azután Raguzából és Cattaróból valók.

a) Dalmátziából valók.

297. Bilolussa, vagy Bibola, fejér, fürtje középszerü és sokáig el áll, bora is jó.

298. Cibibbo, vagy Cibib veli bili, fejér, hoszszú fürtű, nagy szemű, igen jó ízü 's fűszeres illatú. Sok helyen jóféle muskatály bort tsinálnak belőle.

299. Cibib Muscatan, fejér, igen nagy fürtü, kellemetes ízű. Az aszszúszőlő bora is muskatály izü és illatú.

300. Cresca, vagy Crivazza bila, fejér, kemény szemű, kis fürtü. Valamint a' szőlője, úgy szinte a' bora is a' jobbak közzül való.

3

301. Dugovezaz, vagy Diviach, fekete, nagy fürtü, igen jó ízü. A' bora is erős.

302. Lipolistit, (szóról szóra: Hárslevelű) vagy Ludaas, fejér, kis szemű, de sokáig el áll. Többnyire tsak enni tartják.

303. Martica, vagy Martinca, vagy Mraissa, fejér. A' fürtje középszerü, a' szemei kemények ugyan, de édesek. Sokáig el állanak, a' bora is jó.

304. Moscato, vagy Muscat mali bili. Fejér kis Muskatály.

305. Moscato, vagy Muscat omiski, fekete nagy fürtű. Mind a' fejér, mind a' fekete Muskatályból ollyan jóféle aszszúszőlő Muskatálybort tudnak készíteni, kivált Almissa városságban, Brazza szigetének által-ellenében, hogy nehéz párját találni Dálmátzián kívül is, kivált a' kinyílt rózsának illatjára nézve, mellyet gerjeszt a' megkóstolóban, vagy az avval élni kivánóban.

306. Simonich, vagy Sliva, fejér, kis fürtü. Ezt tsak enni tartják.

307. Troika fekete, nagy és rakodt fürtü, édes szemű, valamennyire kemény haju. Az Olaszok Tre volte l' anno nevet adtak neki. Rendkívül való nagy tápláló erővel bír, 's bámulásra méltó, melly sebesen megújúl, 's több ízben termést hoz; kivált, ha Junius vége felé, a' mikor már elhánta a' virágát, a' venyígék végeit elmetéljük, de úgy, hogy a' fürtön felyül, melly azon a' veszszőn függ, több szemet, vagy bimbót nem hagyunk kettőnél vagy háromnál. Ha a' második jövés elhullatta a' virágát, 's kötni (tisztulni) kezdett, el kell ezen új venyigéknek végeit is metélni, úgy, mint az előbbenieknek, valamint szinte a' majd következő harmadik jövésnek is, a' mint azt Borghers Úr, a' maga tulajdon tapasztalásai után jovasolja. Nem annyira a' homokos, mint a' kemény földet szereti.

b) Raguzából valok.

308. Bunda, fejér és sárgás, gömbölyü nagy szemű, igen kellemetes izü. Tartani való.

309. Bratcovina, arany színű, hoszszúkás, világos nagy szemű, és ágas nagy fürtü, nagyon kellemetes ízü. Termékeny. Ez igen jó asztalra való szőlő.

310. Krivaglia, fejér, hoszszú, görbe szemű, nagy vállas fürtü, kemény haju, édes 's tsípős. Sokáig el áll a' szél járta kamarákban.

311. Lovoriska, granát színü, hoszszúkás jó ízü szemű, a' húsa valamennyire kemény, és a' fürtje hoszszú. Enni jó, mind nyers, mind meg aszszott állapotjában.

312. Plavkanera, gömbölyü leg édesebb szemű, 's hoszszas fürtü. Kár, hogy még valamivel nem termékenyebb.

313. Rucataz, fejér, gömbölyü igen édes szemű. A' fűrtje középszerü nagyságú.

314. Romania, fejér, gömbölyü nagy szemű. Igen édes és télre való.

315. Slatarizza, zöldes. A' szeme gömbölyü, középszerü. A' fürtje testes, köptzös. Nagyon édes, és nagyon sokat termő.

c) Cattaróból valók.

316. Cibib-Bratcovina bianca. Tsak asztalra 's tartani való. *)

---

*) Az egészszen meg nem érett szőlő-szemeknek igy is hasznokat lehet venni. Azokat, mint szokták, ezt a' szőlőt is, a' forrni kezdett vizbe kell tenni, 's mintegy minutáig benne hagyni. Onnan a' fazekat, béfedve, a' tüzes hamura állítani, hogy a' szemek megpuhuljanak, mind addig, mig az ember öszsze-nyomhatja vagy törheti az újjával. Annak utánna szitán által kell szűrni. Más nap a' felforralt tzukorba kell a' szemeket tenni;

317. Draschigna, fejér. Bornak is jó.

318. Rovorica nera. Tsak enni 's állani való. Ha férjhez nem adják, a' bora nem ér semmit: de, ha a' jóféle Marzemino szőlőnek borával egygyesítik (öszsze keverík) igen jó Likőr (nádmézes vagy édes bor) válik belőle. Szereti a' kemény földet.

319. Moscattone, fejér. Igen jó enni való szőlő, szereti az erős földet.

320. Cruscavizza bianca. Jó enni 's tartani való szőlő.

321. Crivaglia, fejér. Enni is, és tartani is jó. Ez a' két utólsó is, nem homokos, hanem kemény földet szeret.

VIII. A' Görög szigetekből, vagy az Archipelagusból 's Ásiából valók.

322. Damascusi, fejér, gömbölyü szemű. Asztalra 's tartani való.

323. Görög nagy szőlő, fejéres sárgás, tojás formáju, édes. Egyedül asztalra való. Greco di Napoli név alatt is esméretes.

324. Görög kissebb fürtü, fejéres sárgás, tojás formáju. Ez kevesebb édességü az előbbeninél. Siciliai Görög szőlőnek is híjják.

---

azokat gyengén folforrasztani, a' tajtéktól tisztogatni 's két nap száritani. Azután szitán ismét általszürni, 's deszkára, vagy valamelly táblára elteriteni, 's a' nádméz (tzukor) lisztjével, vagy finom] porával béhinteni, és ha a' felső oldala meg száradt, azt lefordítani, hogy a' felső oldalát is, úgy mint az előbbenit, bélehessen hinteni. Ha egészszen megszáradtak, skatulyákra rakják, a' mellyeket elébb fejér papirossal megbéleltek.

325. **Leatico**, fekete. A' fürtje jó nagy, hoszszas, a' szemei ritkások, gömbölyük, testesek 's igen kellemetes ízüek. Nagyon derék bor válik belőle. Kréta (hajdan Kándia) sziget a' hazája. Görög szőlőnek 's Moscato-nak is hijják. Igen hihető, hogy a' Florentziai Aleatico név is abból lett.

326. **Uva Moscata**, arany színü, apró fürtü, gömbölyü szemű, édes 's muskatály ízü. Bornak is igen jó, még pedig jóféle nemes bornak. Kár hogy nem termékenyebb. A' hazája Kréta sziget, a' hol Moscato, vagy Moscatello a' neve; Toskánában pedig Apiana.

327. **Uva passa**, fejér. Ez a' szőlő tő sok apró fürtöt hoz. A' szeme kitsiny, gömbölyü 's kemény hajú, de igen igen édes. Korinthból való, a' honnan vette a' nevét, de egész Mórea félszigetben, kivált annak Patras városa környékén közönségesen termesztik, 's nagy kereskedést űznek vele. A' szomszéd Zante szigetének nagyon megszerette a' földjét, a' hol igen böven szokott teremni.

328. **Uva passa rossa**, igen apró gömbölyü szemű. Felette édes, kellemetes illatu, 's muskatályos ízü. Szemének nintsen magva. Igen nagyon jó enni, ha még egészszen meg nem érett, és egésséges annyira, hogy még a' betegeknek is adják. *)

---

*) Ez a' szölö nagy hasznot hajt a' lakosoknak, kivált Zante szigetében, a' hol Augustus elején megszedik, és fürtönként az a' végre készített száraztó-helyre le rakják, és mintegy két hétig a' nap fényen száraztják. Ha valahonnan felhö kerekedik, nyakraföre rakásra hányják, 's gyékénnyel, pokróttzal betakargatják, hogy az esö ne érje, melly nagy kárt okozott már sokszor annak megpenészedésével 's elrothadásával. Ha vonó vagy toló fedeleket húznának, vagy raknának reájok, mint szokták a' kávéplantátiókban a' száraztás idejében, úgy kevesebb, vagy semmi kárt sem vallanának. Ha megszáradtak, leszemezik, vagy morzsolják a' tsutkákról, és jól megrostálják, hogy a' portól, és a' földtöl, mellyet az esö, mikor még a' tökén függtek, reájok fetskendezett, megtisztuljanak. Azután zsákokra szedik, és a' lerakodó helyekre (magazinumokba) hordják. Ez meg van köröskörül deszkával bélelve, hogy a' falnak nedvessége kárt ne

329. Uva d' Aleppo, fejér. A' fürtje igen hoszszú, és sok lenyúlt ágatskákból álló. A' szeme hoszszúkás 's jó édes. A' húsa valamennyire kemény ugyan, de leves. Méltó a' megjegyzésre, hogy három idő szakaszban szokott virágozni és megérni. A' Raisin d' Alep, mellyről a' 142-ik szám alatt vólt szó, fekete és egészszen másféle.

330. Zibibo moscato, fejér. Más nevei: Moscatellon, Moscaton de Lipari. Lipari egy azon tsoport szigetek közzül való, a' mellyek Siciliának szomszédságában, nap-nyugot felé esnek. Uva Salamana-nak is híjják; Toskánában Seralamana, a' Görögöknél pedig Bumastos a' neve.

Az Astából való szőlő-fajokkal rakott 15 ládáinkat már hozta a' hajó Siriából, és a' Smyrnai partok felől, mikor véletlenül megtámadták azt a' tengeri

---

okozzon. Azután a' Vevő elött megmérik, hordókra rakják, erősen betapodják, és viszik a' tengeren mindenfelé, 's kereskednek vele.

Egy igen jóféle bort szoktak az Orvas Urak a' gyógyulni kezdett 's fellábolő betegeiknek ajánlani, melly az ellankadt testnek, kivált a' gyomornak erejét feleleveníti, és természeti kötelességeinek megfelelésére elkészíti. Ez a' bor az apró, vagy Korinthusi szőlőből készül következő módon; a' leszedett fürtöket elébb megszáraztják, 's ezen végre a' napfényre kirakják négy nap egymás után, még pedig mindenik fürtre más fürtöt tesznek, hogy az által a' rekkenő meleg erejét enyhíttsék. Annakutánna a' sajtó mellett álló kádokba hordják, 's egynehány nap úgy hagyják, hihető azért, hogy felhalmozott rakásben lévén, még inkább megmelegedjenek, 's puhuljanak. Most már harmadfél annyi vizet töltögetnek reája, és lábbal tapodják, mind addig, a' meddig tsak ollyanná nem lesz, mint valamelly meg gyúrott tészta, a' mellyet azután rétenként kisajtolnak. A' mustja veres színű 's homályos, melly a' hordóban majd megtisztul, ha le száll a' seprejo.

Jullien valami Jenorodi nevű likör-borról tesz említést, melly a' Frantziáknál, mint írja, nem igen esméretes. Ezt, úgy mond, a' Zantei szigetben termő szőlőből készítik, 's úgy tetszik, hogy a' Tokaji aszszúszőlő-borhoz hasonló, a' többi híres borokat pedig, a' mellyeket az Archipelagusi szigetekben tsinálnak; söt a' Syracusai Muskatály-bort is felyül haladja.

rablók 's elfoglalták Februarius vége felé 1817-ben. Nagy bajjal, ha mi későre is, ki szabadúlt ugyan a' hajó, 's vele a' szőlő tövek és veszszők is, de megrongálva tsak Junius felé érhettek Triestbe, a' hol, mivel pestises helyről jöttek, a' tisztulás végett, ismét letartóztattak, úgy, hogy tsak Julius közepe után juthattunk hozzájok. A' mi életben maradt, tüstént elültettük 's azólta ápolgattuk. Köztök ezek a' nevezetesebbek: A' Smyrnából valók közzül: Cadin Parmak; ezen két Török szónak ez a' magyarázatja: Aszszonyok ujja; azután Tsekerde sis (szóról szóra, Mag nélkűl, vagy Korinthusi); a' Jedi Veren; a' Smyrnai Nagy Muskatály és a' Meiges (azaz: boros). Az utólsóból válik il famoso Vino detto di Omero, a' ma híres Homerus bora. A' mi Konstántzinápolynak szomszédságából Kis Ásiából küldődött, mind asztalra való. A' Cyprusi szigetnek szőlőiből azok, a' mellyekből szűrik a' nevezetes Vino Commenderia és Vino bianco Margunella. Az Aleppoi, és Siriának Beirut, Tripolisi és a' Libanon hegyéről való szőlő-fajokból, azokat, a' mellyekből sajtólják a' ma elhíresedett Vino d'oro, azután Vino giallo, nero és rosso 's a' t. borokat. A' többi Török és Görög szőlőkről, valamint szinte az új veres, most a' leg nagyobb fürtü, Decandól nevü szőlőről, a' Grosse rothe Saamentraube, Chasselas rouge royal, Raisin de Montpellier nagy fürtü szőlőkről, ez úttal azért nem értekezünk bővebben, mivel a' szaporításra még nem alkalmatosok.

331. Jedi-Veren. Ez Török szó. Jedi annyit tesz mint hét, Veren pedig annyit mint adó, az az: Hétszer adó, vagy termő. Smyrnából való. Ez az a' felette termékeny szőlő, a' mellyet az Olaszok Tre volte l' anno, a' Dálmáták pedig és Raguza 's Cattaro lakossai Troika szőlőnek neveznek. A' Kréta, szigetiben lakó Görögök Heptacylon-nak híjják, mivel hétszer hoz termést. Sieber Úr azt irja

erről a' nevezetes szőlő-tőről *) hogy: „nem virágzik „az egyszerre, hanem most majd ez a' fürtje, azután „majd a' másik; 's rendszerént hét, kilentz 's tizenegy „fürtöt is hoz egy másután. Ezek mindnyájan három „hónap lefolyása alatt virágoznak, és három hónap „kivántatik a' megérésekre is. Azért mindég érett „szőlőt szedhet le róla az ember" (mint fügét a' fügefáról). A' Krétai lakosok nem szokták a' veszszeinek végeit a' virágzás után elmetélgetni, mint szokta azt Borghers Úr Frantzia országban; 's hihető, hogy ezen vele való bánásnak lehet az ő rendkivül való nagy termékenységét tulajdonítani.

Persiából terjedt el mindenfelé Á'siában és innen Európába sok gyümöltsfákkal a' szőlő is. Annál fájdalmasabban esik, hogy a' szőlőnek ezen eredeti helyéről a' várt fajokat kezünkhöz nem vehettük.

Megeshetik, hogy újabbi fáradozásunknak sem fog sikere lenni, mivel a' veszszőket és szőlő-tőket egy esztendő alatt Síriánál tovább nem hozhatják, a' hol azokat elültetik, 's tsak a' második esztendőben küldhetik onnan a' kívánt helyre.

Köz haszonra való dolgot követne el kétség kivűl az a' Hazafi, a' ki az Erdélyi vagy Magyar Országi Örmény kereskedőket reá venné, hogy az előttök esméretes úton módon meghozatnák Persiából a' legjobb szőlő fajokat, úgymint: Ispahán fővárosának vidékeiről a' Kismis (Kichmich vagy Kischmisch), Risbaba (Rischbaba), Askeri (Aschkeri), és mindenek felett a' nagy fejér és nagy veres Damascus (Damas) szőlőket, mellyeknek fürtje legalább is 12, 13 fontot nyom. Ezen utolsóból készűl ama híres Sírász (Schiráz) nevű bor, a' melly nemtsak Persiában, hanem egész napkeleten leghíresebb. Lehetne még ezeken kivűl más akár asztalra, akár bornak való jó fajtákat is hozatni.

*) Illyen tzimű munkájában: „Reise nach der Insel Kreta im griechischen Archipelagus im J. 1817 von F. W. Sieber, több tudós Társaságoknak tagja. Rézre mettzett rajzolatokkal és mappákkal 8-ad rétben, 2 jó nagy kötetben. Leipzig 1823.

MÁSODIK RÉSZ.

Válogatott

Bornak való szölö-fajok.

I. Magyar, Erdély 's Horvát Országiak.

A. Fejér bornak valók.

A' Hazai borok között örömöst a' Tokajinak adjuk az elsöséget, minekutánna a' Spanyolok és a' Frantziák is, kik a' magokét az égig magasztalják, a' Tokajiról tsak ugyan megvallják azt, hogy hozzá fogható nints más a' világon. *)

*) Tokaj mező-város, Zemplén Vármegyében fekszik, egy nagy hegynek a' tövében, a' Tisza jobb partján. Ezt a' többi szomszéd Kárpáthus hegyeitől elvált, 's igen magasan felemelkedett kerek hegyet Tokaji hegynek hijják; köröskörül szölövel béültették, 's tsak a' teteje felé való, jó nagy, de hideg részét hagyták ültetetlenül. A' délnek eső leg jobb oldalán fekszik Felséges Királyunknak Birtokaihoz tartozó nagy szőlő, 's ahoz nem meszsze, Tartzal mező-városa, a' Királyi tágas nagy pintzékkel. A' valamivel hátrább maradt Kárpáthus hegyei észak felől lefelé ereszkedvén, a' Tokaji hegynek szomszédságába le kanyarodtak, és hét vagy nyoltz mértföldnyire terjedő fél holdat formáltak. Ezen kissebb hegyek allyán feküsznek Toronya, Sátorallya-Újhely, Sáros-Patak, Olaszi, Töltsva, Erdő-Bénye, Olasz-Liszka, Bodrog-Keresztúr, azután Mád, Tálya és Szántó, a' melly, többnyire mező-városokat, a' rémítő Tatár futás után IVdik Béla Király idejében megszállták Hazánk lakosai,

A' leg jobb és a' leg drágább Tokaji bor, az úgy nevezett Essentia, a' mellyről a' mi nagy érdemü Hazánkfia, Királyi Tanátsos Dercsényi János Úr; egy a' Tokaji bornak a' más Nemzetektől elesmert betséhez 's elsőségéhez képest, a' régen megérdemlett vele való kereskedést, és a' most nagyon megtsökkent kivitelét tárgyazó fontos Irásában, mellyet 1819-ben egy Nagy Útazónak elejbe terjesztett, azt jegyzi meg, hogy az Essentia valóságos Nádméz-Olaj, melly, ha több esztendőkig áll, sokkal jobb az egésség fenntartására 's megerősítésére, mint akármelly ingerlő vagy erősitő orvasi szer. A' melly arany tseppek tudniillik a' megaszott szemekkel terhelt, felállított 's fedél nélkül való hordónak fenekére magoktól leszívárkoznak, azokat szokták gondosan öszsze-töltögetni 's Eszentziának nevezni; 's valamint a' jóféle Görög, Olasz, Frantzia 's Spanyol borokat, úgy szinte az Eszentziát is, más gyengébb borokkal, bizonyos mértékben egygyesíteni, 's azzal betseket 's híreket nagyobbra vinni.

A' Fejér Muskatályból, mellyről a' 32-dik szám alatt van szó, Muskatály aszszuszőlő bort is készitenek, melly a' fenn tiszteltt Királyi Tanátsos Úr jegyzése szerént felér a' Maderai Málvásiával, és a' Pico, vagy az úgy nevezett Vino passado híres borokkal, mind édességére, és fűszeres illatjára, mind pedig belső erejére és szép sárga színére nézve, a' Lunelli Frantzia muskatály-bort pedig felyül haladja.

Ha megszünt, a' Nádméz-olaj tsepegni, a' megaszszott (vagy malozsa) szemeket az Aszszúszőlő bornak készítésére forditják. Három tele putton malozsára, három magyar akó vagy tseber mustot töltenek. Egy putton, 44 Posonyi ittzés, az úgy nevezett Atalag vagy Tokaji hordó, három magyar akós.

's sok Olaszok, és a' napkeletnek 's délnek eső hegyek oldalait szőlővel újjra bé ültették. A' Tokaji hegynek tehát, és ezen 7 vagy 8 mértföldnyire terjedő, 's szőlővel bé ültetett hegyeknek részeit Hegyalljának hijják, és az ott készült boroknak is Tokaji bor, vagy Hegyallyai bor nevet adnak.

Sokan öt putton aszszúra töltik a' három akó mustot. Minek előtte mustot töltenének a' malozsára, elébb kitapossa azt a' napszámos, 's lábaival öszsze gyúrja, mint a' tésztát. Ezt a' darab tésztát vagy pogátsát más kádba teszi, 's folytatja a' taposást. A' három, vagy, a' ki drágább aszszúszőlő bort szeret, öt putton malozsából vált pogátsákra tölti a' három akó mustot, 's azt 24 vagy több óráig úgy hagyja, hogy a' szemek általázzanak, 's elválljanak egymástól. Gyakorta fel is kavargatja, azután lassan kisajtóltatja, 's átalagba tölteti. Hogy a' forrás hamarább 's kivánt tökélletességgel mehesen véghez, sokan a' már forrni kezdett 's az által megmelegedett mustból egy harmad-részt; két harmad-részt pedig az azon a' napon kisajtólt mustból töltenek az öszszegyúrtt malozsákra. Az így készült Aszszúszőlőbor az, mellyet, kivált ha több esztendősök, annyira tudnak betsülni a' külső Nemzetek, *) kik, mert talám az Eszentziára könynyen szert

*) Lengyel országban 's Silesiában a' sok esztendős Aszszúszőlőbornak Vino Vitrawno nevet adnak, 's buteliájáért, esztendeihez képest, 2 vagy 4; sőt 8 és több aranyat is fizetnek. Illyen ó Aszszúszőlő Tokajibort, leg alább is száz huszonkét esztendőst vólt ezen Jegyzést Irójának szerentséje inni a' Felséges Saxoniai Király Fridericus Augustus asztalánál 1822-ben Aug. 18-dik napján, mellynek színe zöldes vólt, 's édességét már elvesztvén, ollyan substántziából állott, mellynek ereje a' belső részeket kellemetesen elfutotta 's éltette, 's gyengén electrisalta. Az említett 122 esztendőknek bebizonyítására méltóztatott a' közel 80 esztendős, mély tiszteletre 's szeretetre méltó Felség ezeket előhozni: „Az én „Eleim közzül III-dik Augustus a' Lengyel Királyi Thrónuson ülvén, a' „Varsói udvari pintzéibe Tokajból szállíttatta a' jóféle borokat, 's egygyik„nek az ajtaját szokás szerént 1700-ben, kővel bérakatta, a' mint ezt az „esztendő-számot a' bérakott ajtón felyül látni lehetett. A' most meg„kóstolt Tokaji bor ebből a' pintzéből való, melly örökségül egészszen „reánk jutott. Már most nem lesz nehéz kiszámlálni, hány esztendős? „Van még egynehány butélia bolöle. Reménylem, hogy más Magyar „Vendégemnek is kedveskedhetem vele, mint igaz Tisztelője a' Nemes „Magyar Nemzetnek." Ez a' nevezetes tanu-bizonyság sok mende-mondának megtzáfolására, 's egyszersmind annak bébizonyítására szolgál, hogy a' Tokaji aszszúszőlőbornak híre, neve, sokkal régibb, mint némellyek vélekednek, és hogy már 122 's több esztendővel ezelőtt kereskedést űztek vele Lengyel Országba, 's más szomszéd tartományokba.

nem tehetnek, sok helyeken, az Aszszúszőlőborral Eszentzia név alatt élnek.

A' Máslás, vagy az előbbeni bornak Másolása, így megy véghez: A' ki sajtólt aszszúszőlőnek törkölyét öszsze meg öszsze darabolják, a' lehetségig apró részekre, reá mustot töltenek, 24 vagy 30 óráig benne hagyják, gyakran felzavarják, végre kisajtólják. Némellyek malozsát is tesznek hozzá, de a' Máslásban mindég több mustnak kell lenni, mint malozsának. A' Máslás nem köthet ki ugyan az Aszszúszőlőborral, se ízére, se kellemetességére nézve, de még is, ha szeszét 's erejét tekintjük, annak bátran elejbe léphet.

Az Eszentzián, a' Tokaji Muskatály-, 's az Aszszúszőlő boron, és a' Másláson kívül közönséges fejér bort is szűrnek a' Hegyallján.

Most következnek már azok a' szőlő-fajok, a' mellyekről a' megaszszott szemeket szokták October utólsó napjain kezdett szüret alatt letsípdesni. Illyen mindenek felett a' Hólyagos Formint, mellyről az Első Részben a' 11 dik szám alatt emlékeztünk, és a' mellynek az aszszúja leg szebb és leg jobb minden szőlők között. Igen termékeny, erős és állandó szőlő-tő.

332. Hárslevelü, arany-szinü. Majd ollyan a' szaga, mint a' Muskatálynak. Fürtje hoszszú, az aszszúja igen jó, 's bőven terem.

333. Fejér szőlő. Kedves ízü, 's jó zsíros, de lágyabb az aszszúszőlője. Ha sokat eszik az ember a' Fejér szőlőből, eltsapja a' hasát. A' tőkéje leg nagyobbra nevekedik, 's leg állandóbb.

334. Balafánt, fejér, gömbölyü, nagy szemű, igen tömött, 's bőven terem.

335. Járdovány, fejér. Néha szüretig, az egész fürt megaszszúdik. Bornak igen jó, 's bőven terem.

336. Pataki, fejér, gömbölyü, nagy szemü, igen leves, az aszszúja is jó. Igen nagy fürtöt 's sokat terem.

A' következőket tsak mustjokra nézve használják, ú. m.

337. Bátai, fejér, gömbölyü 's igen leves. Egész a' karó hegyig szokott teremni. A' kik sok bort akarnak szűrni; ezt szaporitják. Ha elsoványodik, hamar elhadja a' fajját, azért gyakran kell trágyázni, és homlítani. Az Alföldön, az az, a' Tisza mellyéken le Szeged felé, Alatt-termőnek nevezik, mivel rendszerént a' tőkéjéből 's nem a' veszszeiből hozza a' termését.

338. Boros-bivaly. Igen termékeny, úgy annyira, hogy a' veszszők tetejéig hozza 's megtartja a' termését. Kedves ízü.

339. Demjén, fejér, gömbölyü szemű, nagy hoszszas, 's vállas fürtü.

340. Gyöngy fejér, vagy Gyöngy-szölő, gömbölyü szemü, tömött, gyenge haju, igen édes.

341. Purtsin fejér.

A' Polyhos fejér, leg termékenyebb, de leg alábbvaló szölöröl, tsak azért teszünk említést, hogy kiki ójja magát töle.

Egynehány Asztalra való Tokaji szölőkből bort is szoktak szürni. Ime a' melly szám alatt már fellyebb megjelentek, itt következnek:

8. Boros fejér.
15. Gohér, fejér.
16. Malozsa Gohér.
25. Ketsketsetsü fejér.
29. Kristály szölö.
39. Ökörszem fejér.
41. Petrezselyem szölö.
45. Rózsa szölö.
47. Sombajom fejér.
55. Tökszölö fejér.

Szűrnek még Szerentsen, és más helyeken is, a' Hegyalljának szomszédságában jó borokat, de azok nem számláltatnak a' Hegyalljai borokhoz.

Golop azonban, Tokajhoz majd 3 mértföldnyire, Tályához pedig közel fekvő Jószága Méltóságos Báró Vay Miklós Első Vitze-Ispány Úrnak, megérdemli valóban, hogy borainknak jobb és jobb karba való hozásában 's nemesítésében fáradozó Hazafiak szemeiket reá függeszszék, a' Magyar Habzó vagy Pezsgő bornak készítésére nézve. Ebben a' Méltóságos Báró magát a' hoz a' Frantzia szokáshoz és módhoz tartja, mellyet tapasztalt és megtanult Campaniában (Champagne) egy jól elkészűlt tudós Hazánkfia, kit szüntelen a' Haza Jovának előmozdítására törekedő Néhai Nagyságos Édes Attya útaztatott a' maga költségén Frantzia 's más külső országokba. A' melly szőlő fajokból szűrik Golopon a' Sámpányi bort, ime ezek: Furmint, Fejér szőlő, Fejér Purtsin. Ez a' három a' leg jobb. Azután Király édes, 's Júfark szőlő. Nagy bizodalommal lehetünk a' fáradhatatlan Báró Úrnak a' még hátra lévő próba-tételeire nézve is, hogy t. i. meghozatja Campania tartományjának Ay, Mareuil és Disy, mind a' három közel Epernay-hez; azután Sillery igen híres szőlőiből ezeket a' pezsgő Sámpányi bornak való leg jobb fejér fajokat, u. m. Plants d'orés, főképpen Plants d'orés d' Ay, Epinette; a' feketékből pedig: Pineau, kiváltképpen a' Franc Pineau, Morillon, Meunier, Formenté szőlőket. Ha majd a' Hegyallyán egynehány ezer Sámpányi fiatal tövek, vagy veszszők el fognak ültetődni, könnyü lesz idővel azokat ezerre meg ezerre szaporítani, 's a' megtett próbák által világosságra hozni, ha lesz é azután szükséges a' Frantzia fiatal szőlőtöveket és az eredeti pezsgő borokat olly meszsze földről 's annyi sok költséggel meghozatni?

Frantzia Országban, valamint szinte másutt is addig szokták a' jó mustot főzni, mig a' kigőzölgés, és tajtékozás által, egy harmad rész, ollykor több is elenyészik belőle. Ezt a' forró mustot úgy is gyenge, vagy a' tartós esők miatt vizessé lett mustra töltik ennek

kisajtólása után, hogy ezt édesebbé, 's jobbá tegye, és a' forró melegsége által a' must-forrását hamarább és egyszerre eszközölje. Ha pedig mind addig főzik a' jó mustot, míg megsűrűdik, annyira, hogy méz édességű Szirup válik belőle, azt nyerik vele, hogy a' szirupnak annyi hasznát veszik, mint a' drága nádméznek, 's még a' gyümöltsöknek szokott béfőzése alkalmatosságával is élhetnek vele, mint mások a' tzukorral.

Néhai Szirmay Antal, Udvari Tanátsos, és az Eperjesi Districtualis Táblának Praesese, Notitia topographica, politica inclyti Comitatus Zempliniensis tzimű munkájában *) a' 17-dik oldalon 25 külömbféle Tokaji szőlő-fajokat nevez meg, Jullien pedig a' Topographie de tous les vignobles connus**) a' 446-dik levelen, 35 féléről tesz említést Zemplén Vármegyében. A' mi Gyüjteményünkbe 50 külömbféle szőlőfajt küldtek hozzánk Tokajból és Tartzalról. Meg neveztünk már ezen Lajstromunkban a' 6. 7. 8. 11. 12. 15. 16. 18. 20. 25. 26. 28. 29. 32. 34. 39. 41. 42. 45. 47. 48. 50. 55. azután 332. 333. 334. 335. 336. 337. 338. 339. 340. 341. szám alatt harmintz három félét. Most a' még hátra lévő 17 fajtákat is ide rekesztjük, úgymint:

Bakator, fekete Muskatály, és Szeremi Zöld, de a' mellyek már a' 2. 33. és 52-dik szám alatt elő fordúltak. Következnek a'

Fejérek közzűl:

342. Rongyos Demjén, hoszszas szemű.

343. Változó Fejér szőlő, megérésekor tüdő színű, egyéb eránt ollyan tulajdonságú, mint a' Fejér szőlő (333).

344. Aranka Formint. Kár hogy kiveszett.

---

*) Kinyomtattatott Budán 1803. 8-ad rétben, 485 old.

**) à Páris. 1822. 8-ad 580 old.

Jegyzés. Ez a' levél, a' mint a' lapok száma mutatja, kétszer van kinyomtatva; mivel az elébbeni 47-dik és 48-dik lapokon változtatást kellett tenni. A' harmadik árkusnak utolsó levelét tehát, a' beköttetéskor ki kell vágni.

4

345. Madarkás Formint, vagy Madár szőlő, vagy Madárka. Ritkás, de igen édes szemű. A' madarak, kivált a' seregélyek, ha a' tsőszök jól nem vígyáznak, leeszik.

346. Júfark. Nem igen dítsérik.

347. Leányszőlő. A' szeme közép nagyságú, 's megérésekor arany színű. Igen leves, és ha sokat eszik az ember belőle, ez is eltsapja a' hasát, mint a' Fejér szőlő. Aszszúnak is jó, valamint a' 339-dik szám alatt említett Demjén is.

348. Lelt szőlő; Zöld szőlőnek is híjják. A' szemei tömötten állanak, zöldesek és levesek.

349. Lisztes, gömbölyű szemű, közép nagyságú.

350. Polyhos, már emlékeztünk róla a' 45-dik levelen.

Feketék közzűl:

351. Veres Boros, ha jól megérik, fekete.

352. Budai, fekete. Budán schwarze Katarker a' neve, a' Kadarkából tsinált szó. Ez adja a' jóféle veres Budai bort. Aszszúja is van a' jó esztendőkben.

353. Egri, fekete. Nagy fürtű, termékeny, 's az aszszúja is édes.

354. Fekete Formint. Levelére 's gerézdjére nézve az, a'mit Budán Kleinschwarze-nek neveznek, 's örömest szaporítanak.

355. Gatsai, fekete, az Alföldről kerűlt ide a' Bátaival és a' Bakatorral.

356. Gerzsely, kékes. Levelére 's tartósságára nézve a' Rózsa szőlőhöz hasonló.

Az ennyiféle Tokaji szőlő Varietások között sok igen igen jó fajták találtatnak, mind a' bornak valók, mind pedig az asztalra 's tartani valók között; nem lehet tehát rajta tsudálkozni, hogy a' Tokaji szőlőket minden felé elhordták. Mi a' Spanyol, Frantzia, Olasz és Német országi, kivált a' Rajna mellyéki szőlők között sok Tokaji fajtákat találtunk. Egynehány esztendővel ez előtt mi-is megküldtük a' jobb Tokaji fajokat Londonba a' világ

szerte esméretes Tudós Benks Úrnak kívánságára, ki azokat Afrikának Caput bonae spei fokára küldötte, hogy ott a' Constántziai borral kedveskedő szőlők mellett, elültettessenek 's szaporittassanak. Küldöttünk sok ezer venyigét Russiába is, a' hol a' Dniester partján fekvő Chotym várához nem meszsze elültetődtek.

A' Tokaji hegy, a' tisztelt Szirmaynak munkája szerént, belől kősziklából, felyűl pedig parázs, fövénnyel és homokkal kevert agyagos földből áll. Chaptal pedig, a' Chimiának híres Professora, azután Frantzia országnak belső Ministere, Hazája szőlős-gazdáinak oktatására, a' Bor készítésének Mesterségéről írt könyvében azt jegyzi meg a' 26-dik oldalon, hogy a' jóféle Tokaji borok, valamint szinte a' derék Olasz borok is, a' millyen a' híres Lachryma-Christi, Vulkanus (tüzet okádott, vagy most is okádó) hegyek allyán tenyésznek.

Towson is (Anglus Doktor) a' Hazánkban tett útazásáról írt munkájában *) ugyan azt állítja, midőn a' Tokaji hegyen látott kőszikla darabokat basalt-könek nézte. De a' 42-dik oldalon nevezett Dercsényi tisztelt Hazánkfija **) sok okokkal támogatja a' maga vélekedését, melly annak megmutatására tzéloz, hogy a' Tokaji hegyet inkább Neptunus, mint Vulkánus-munkának lehet tulajdonítani.

Beudant (Bődán) Úr, a' Frantzia Király Ásvány-Gyüjteményének Al-Directora útazott 1818-ban a' Király költségével Magyar országban, hogy annak sok századoktól fogva elhíresedett arany-bányáit megvisgálja, 's tanubizonyságot tegyen annak a' Mexicoi, Perui 's a' t. gazdag bányákhoz való nagy hasonlatosságáról, mellyről közönségesen tisztelt Humbold Úr, 's más útazó Mineralogusok emlékeznek; nem külömben arról is, mennyiben lehet hitelt adni azon Saxoniai Mineralogusoknak, kik a' Magyar földet gondosan eljárták, 's azt állítják, hogy hegyeinek nagyobb része az özön-víznek

---

*) Travels in Hongarie, with a short account of Vienna, in the year 1793. London 1797. 4-ed rétben. Ennek Frantzia fordítása kijött Párisban 1803.

**) Über Tokajs Weinbau, dessen Fechsung und Gährung. Wien 1796. írt munkájában.

4 *

művei, nem pedig a' föld gyomrában égő tűznek. Hasznos igyekezeteiről bizonságot tesznek a' Király költségén világra botsátott fáradságos munkáji, *) mellyekben sok okokat hord elé annak megmutatására, hogy Selymetz-, Körmötz-, Új-bányának (Königsberg) meszsze terjedő hegyei; azután a' Tokaji hegy, a' Hegyallja, a' Veresvágási (Czervenitzai) a' hol az Opálbányák vannak, mind Trachit hegyek **) az az, a' legrégibb időbéli Vulcanusok.

Valamint a' Magyar bányáknak, úgy szinte a' Tokaji, Ménesi 's a' t. boroknak is megadja Beudant Úr az elsőséget, még a' válogatott Frantzia borok között is. A' Tokaji hegynek magasságát 13o ölre teszi a' tengernek színén felyűl ***) A'-Tisza vize Tokajnál 63 öllel magasabban áll, mint a' tenger színe, Szólnoknál 58 öllel, Földvárnál pedig, Báts Vármegyében, tsak 40 öllel.

Szirmay Ádám ezekről is tesz említést a' maga munkájában: „Ha a' 4 vagy 5 putton kitaposott aszszúszölőre 3 akó mustot töltöttek, 's azt gyakorta, addig

*) Voyage minéralogique et géologique en Hongrie pendant l' année 1818. par F. S. Beudant, Chevalier de l' Ordre royale de la Legion d' honneur, Officier de l' Université royale, Membre de la Société philomatique de Paris, Assossié de la Société géologique de Londres etc. 3 Kötetben, 4-ed rétben, egy különös Kötet 7 táblákon 47 hegyeknek leábrázolását és 2 közönséges és 2 különös mappáit foglalja magában Magyar országnak. Az árra 36 f. ezüst pénzben. Németre is le van fordítva; de tsak a' hegyeknek tulajdonságairól szólló részek, illyen tzím alatt: Mineralogische und geognostische Reise durch Ungarn im J. 1818 von F. S. Beudant, Ritter des Königl. Französ. Ehrenlegion etc. Deutsch im Auszuge bearbeitet von C. Th. Kleinschrod. Mit 3 Karten. Leipzig 1825. Nagy 8-ad rétben. 597 old. Az árra 17 f. váltóban.

**) Trachys Görög szó, annyit tesz, mint durva, egyenetlen p. o. egyenetlen 's durva tapintású kődarabok. Van Gránit formájú Trachyt, Porfir formájú, van Földes-, Salakos-, Tajtékkő Trachyt. Vannak Trachyt Conglomerátok (Gyülevészek), vannak Tajtékkő-Gyülevészek, kivált a' Tokaj hegyen, Tályának Sátor nevű hegyén, a' Szántói, a' Mádi, Liszkai, Erdő-Bényei, Toltsvai 's a' t. hegyek allján.

***) Mennyivel alatsonyabb ez tehát a' Tátra hegyénél, abból kitetszik, hogy annak magasságát Késmárk városánál 's Lomnitz falunál 1380 ölnek lenni állítja. A' legmagosabb hegy Austriában, a' Schneeberg, mellyet Győr tájáról is láthatni, 974 öl, Bürg Asztronomus mérése szerént.

kavargatják, míg jó formán forr: akkor némellyek a' kádnak lyukatsos fenekén által szűrik, úgy hogy a' kádban tsak a' seprűs részek maradnak. Mások az aszszú-szölővel öszsze kevert mustot bádog, vagy más pléhes rostán eresztik által, 's a' levét kezekkel kinyomják. Többnyire pedig zsákba töltvén a' leves malozsát, azt ki tapossák. Ha a' szüret középszerű is, megszűrnek ebben a' (Zemplén) Vármegyében, mindenféle borokat öszsze vévén, 240 ezer akó bort, vagy 80 ezer átalagot, 3 akót számlálván egy átalagra."

„Legédesebb és tsak nem legjobb aszszú-szölő bor a' Tartzali, kivált az, melly a' Tokaji hegy' délnek eső óldaláról való, mellyet Mézes málénak hívnak: — Ott fekszik Felséges Királyunk szölője is, azután a' Tokaji, és Mádi; legtestesebb a' Tállyai, majd legerősebb a' Zombori, legfűszeresebb a' Puszta-Szegi (Keresztúr és Liszka között) és az Arbonya-Zsadányi, legtartósabb a' Toltsvai és az Erdő-Bényei, még a' tengeren is."

„A' Zemplén Vármegyei borokat illyen rendbe lehet szedni A. B. C. szerént. Az I-ső rendbéliek ezek: Erdő-Bénye, Kis-Falud, Bodrog-Keresztúr, Olasz-Liszka, Mád, Olaszi, Ond, Sáros-Patak, Petrahó, Rátka, Puszta-Szeghi, Tállya, Tartzal, Tokaj, Toltsva, Kis-Toronya, Vámos-Újfalu, Sátorallya-Újhely, Zombor, Árbonya-Zsadány.

A' II-dik rendbéliek: Bári, Bekecs, Kövesd, Király-Helmetz, Lagmótz, Monok, Szentes, Szerents, Szölöske, Nagy-Toronya, Zemplén.

A' III-dik Sorban állanak: Barkó, Gál-Széch, Krivostyán.

„Száz esztendővel ez előtt divatjában vólt a' szölőmívelés Homonna 's Varánó mező-városok táján is, jóllehet a' szőlők észak felé, a' hegyek közzé estek, Tokajon felyűl, legalább is 12 mértföldnyire: de egymásután abba hagyódtak, mivel a' várakozásnak eleget nem tettek.

Itt szükség megjegyezni, hogy 49-dik gráduson felyűl, észak felé, nints Magyar országban szűretelni va-

ló szőlő. Megterem ugyan, meg is érik a' fal mellett, de az tsak enni vagy tartani való lesz. *)

Mind azok a' helységek, a' Hazában, mellyek a' 48 és 49-dik grádus között, nap kelet, vagy nap nyúgott felé feküsznek, és a' szőlő-hegyei jó borral kedveskednek, íme következnek egymás után:

a) Tokaj, de már erről feljebb a' 41-dik 's következő oldalakon szóllottunk.

b) Vinna, Ungvár Vármegyében, közel Zemplén Várm. határához. Szőlője legfeljebb esik észak felé a' Hazában, a' bora mégis ollyan jó, hogy a' Fő Nemesség által felállított Pesti Casinoban annak árra a' Szerednyeivel egyenlő.

c) Szerednye mező-város, Ungvár Vármegyében, Ungvár és Munkáts között a' posta úton, elhíresedett a' jó fejér borára nézve. Beudant szerént a' Vihorlet magas hegy Zemplén Vármegyében, elágazik Ungvár, Beregh és Máramaros Vármegyékbe, mind Trachyt hegyek. Vihorlet Tót szó is egy hajdan tüzet hányó 's el-

*) Hogy a' gradusokról valamelly kevés tudományt vehessen a' Mathematica Geographiában nem jártas szőlős-gazda, kedvéért ezeket hozzuk elé. A' Tsillag-visgálók sok circulusokat, (Kört 's abrontsot) gondoltak ki, mellyek a' Földgolyóbisát körűl veszik. Ha a' Földgolyóbisát mint valamelly képtelen nagy hordót képzeljük magunknak, a' mellynek aknáján keresztűl ollyan abronts megy körűl, melly a' hordót két egyenlő részre osztja, úgy megfoghatjuk, miért nevezik az illyen abrontsot Aequatornak (egyenlítőnek) és ha az abrontsot ki egyenesítik, Lineának. Ettől a' közép abrontstól észak felé menvén 15 mértföldnyire, más abrontsot gondoltak ki, ennek szomszédságában ismét másat, és így mindöszve 90 illyen abrontsot az északi sarkig, úgy, hogy egyik abronts a' másiktól 15 mértföldnyire esik. Hasonlóképpen a' közép abrontstól kezdve, délfelé menvén, 90 illyen abrontsot számlálnak. Ezt a' circulust vagy abrontsot híjják tehát Grádusnak, és mivel 90 illyen abronts van, grádus is 90 van. Egy Grádus 60 minutumra vagy fertály mértföldre osztatódik, és így Tokaj, 48 Grádus és 8 minutummal esvén az Aequatortól észak felé, 722 Geographiai mértföldnyi meszszeségre van tőle, az északi sarktól pedig 628 mértföldnyire. Egy Geographiai mértföld valamivel rövidebb egy posta-mértföldnél, a' melly rendszerént 4000 ölnyi.

aludt hegyet jelent. Illyen, a' szőlőnek jóságát nevelő Trachyt földje van a' Szerednyei szőlő hegynek is.

A' Szerednyei szőlők, a' mellyek nálunk is megvannak, ezek:

Az itt következők már eléfordúltak a' mi Lajstromunkban, u. m. 8 Boros fejér, 333 Fejér szőlő. 11 Formint ritka fürtű, Formint sűrűbb, Hegyallyai zöldes fejér. 15 Gohér jókori, fejér, Gohér, hoszszúkás. 25 Ketsketsetsű, zöld. 26 Ketsketsetsű, fekete. 32 Muskatály, sárga. 36 Muskatály, zöld. 42 Purtsin, fekete, vagy Kökény.

A' következendők pedig most először fordulnak elé, úgy mint:

357. Boros, ritkás, vagy rongyos.
358. Boros, zöld, vagy Zelenetz.
359. Fajtalan, ritkás.
360. Fajtalan, sűrű.
361. Fekete, ritkás.
362. Gohér, ritkás, gömbölyű szemű.
363. Hárslevelű, ritkás.
364. Hárslevelű sűrű, vagy Klenovetz.
365. Járdán, fejér, igen tömött.
366. Járdán, fekete.
367. Járdán, veres.
368. Ketsketsetsű, veres.

Szerednye a' 48-dik Grádus és 30 Minuta alatt fekszik, következésképpen, hatod mértföldel feljebb esik észak felé, mint Tokaj.

d) Beregh Vármegyében a' szőlővel bé ültetett Munkátsi hegyen, mellyen a' híres Munkátsi vár áll, a' Szerednyei borhoz hasonló bort szűrnek.

Négy mértföldel lejebb, dél felé, fekszik Beregh-szász, mezőváros, és melette Kis és Nagy Mu'saj, jóféle borairól esmeretesek. Ezek a' helységek is a' 48-dik grádus alatt feküsznek; a' két utolsónak éppen az a' fekvése, mint Tokajnak. Ide tartoznak Kovászó és Bene helységek is.

A' Munkátsi szőlőhegyen kétség kívűl a' Szerednyei fajtákat ültetik 's mívelik. A' Bereghszászi szölőfajokat meghozattuk; a' neveik itt következnek.

Ezekről már van szó a' Lajstromunkban, ú. m: 7 Fekete Bogár. 8 Fejér Boros. 358 Zöld Boros. 15 Fejér Gohér. 18 Fekete Gohér. 16 Malozsa Gohér. 20 Görbe szőlő. 11 Jóféle Görin. Görin, vagy Rongyos Formint. 332 Hárs'evelű. 335 Fejér Járdán, vagy Járdovány. 365 Fekete Járdán. 346 Júfark. 26 Fekete Ketsketsetsű. 25 Zöld, vagy Fejér Ketsketsetsű. 33 Fekete Muskatály. 12 Sárga Muskatály. 15 Fekete Portsin. 41 Petrezselyem szölö. 350 Polyhos szölö. 6 Sárga Rumonya. 55 Tök szölö. 52 Zöld, vagy Szeremi Zöld.

Ezekről pedig eddig még nem tettünk említést:

369. Ágas, fejér.
370. Ágas Farkú, fekete.
371. Bakator, fejér.
372. Bakator, fekete.
373. Bakator, medgyszín.
374. Bakator, rózsás.
375. Bogár, veres.
376. Boros, (hasmenést okozó)
377. Bodony, erős.
378. Bodony, fejér.
379. Bodony, fekete.
380. Bodony, zőld.
381. Böszi, öszi.
382. Erdei szőlő, zőld.
383. Erős, inú.
384. Görin, varga.
385. Görin, zöld.
386. Gyöngy-szemű.
387. Haraszt-levelű.
388. Járdán, (hasmenést okozó)
389. Ketsketsetsű, rózsás.

390. Kövér szőlő.
391. Legyes, fejér.
392. Legyes, fekete.
393. Lisztes, fekete.
394. Majoránna szőlő.
395. Narants színű szőlő.
396. Nyár-hajú.
397. Rózsás, fejér.
398. Rózsás, setét.
399. Rózsás, világos veres.
400. Sérik szőlő.
401. Tarjai szőlő.
402. Tök-levelű.
403. Tökös szőlő, fejér.
404. Vadszőlő, fejér.
405. Vadszőlő, fekete.

A' 48-dik abronts érdekli Szabolts, Szathmár, Ugotsa és Máramaros Vármegyéknek is nagy részét, 's az ott termő szőlőket, de azokban többnyire kerti borokat szűrnek. Hazánk határán túl is, ha napkelet felé indulunk, akadunk szőlőkre a' 48-dik és 49-dik grádus között, úgymint: Galitziában, Czerwonogrodnál a' Dniester folyó mellett, Grodekhez majd hat mértföldnyire, és Russiának szélén Chotym és Kamenetz táján Podoliában, hol a' tőlünk vitt szőlőfajokkal szaporították az ültetéseket. Van szőlő Moldva Országban és Russiának, Jekaterinoslaw vidékén is a' Bog, Ingul és a' Dniester (Boristhenes) folyók partjain. Van Sareptáná-nál Ázsiában, a' Don (Tánais) és a' Wolga folyóvizek között. A' jó fajtákat Magyar országból vitték oda, a' mellyek Pallás *) tanúbizonysága szerént, el nem fajultak, mivel jóféle fejér és veres borral kedveskednek. Sarepta is, mint Tokaj a' 48-dik grádus alatt fekszik, egy mértfölddel feljebb észak fe-

*) Bemerkungen auf einer Reise in die südlichen Statthalterschaften des Russischen Reichs in den Jahren 1793 und 1794. 2 Bände, gr. 8. mit Kupfern und Karten. Leipzig 1803. Az árra 13 for. 30 kr. ezüstben.

lé. Ezen a' líneán több szőlőt Ázsiában napkelet felé nem találunk. Vagynak ugyan még Kiow városa táján, 's másutt Ukraniában 's a' t., de mind felyebb esnek északfelé, 's a' boraik figyelmet nem érdemlenek, kivévén a' Saratofi szőlőket a' Wolga bal partján, Ázsiának a' szélén, a' mellyek ámbár az 51-dik grádus és 30-dik minuta alatt feküsznek, Sarepta felett 40 egynehány mértföldnyire, mégis, mint Pállás írja, jobb borral szolgálnak, mint az Astrakhán környéke a' Caspium tenger partján, jóllehet ez 75 mértföldel lejebb esik a' déli nap felé. Egyik oka lészen, mivel a' Saratofiak éppen nem lotsolják, mint szokták nagy mértékben lotsolni a' szőlőtőkéket a' Persák, 's azoknak példájára az Astrakháni lakosok. Igaz, hogy a' fürtök nagyobbak, és a' szemei tellyesebbek 's szebbek, a' mellyeket Astrakhánból Petersburgba küldenek eladni; de az afféléből tsinált borok erőtlenek, 's minden fűszer nélkűl valók.

Vége szakadván itt a' 48-dik grádus alatt a' szőlő termesztésnek, Hazánkba viszsza térünk 's Tokajtól kezdve napnyúgot felé indúlunk ugyan azon az abrontson, 's feljegyezzük azokat a' jó bortermő hegyeket, mellyek a' 48-dik és 49-dik grádusai között találtatnak Magyar, Német és Frantzia országban. Itt elérvén a' Finisterre Departementnél a' tengert, megfordúlunk, 's a' 48-dikról a' 47-dik abróntsra leszálván, azon napkelet felé viszsza indúlunk 's előszámláljuk a' 47-dik és 48-dik grádusok között fekvő szőlőket, 's azoknak jó borait.

e) Tokajnak és a' Hegyallyának szomszédságában fekszik Abaúj Vármegye, mellyet a' Hernád folyó vize hoszszában két részre hasít, 's az által szép széles völgyet formál. Ebben feküsznek Szántó mező város, a' mellynek borait sokan a' Hegyallyai borok közzé számlálják: ennél feljebb Boldogkő Várallja, mező város, 's mellette Boldogkő-Újfalú; még feljebb Hétze, mellynek boraival, mint valamelly jó orvosi szerrel élnek. Vannak Göntzön, Mislyén, Nagy és Kis Bodolón, közel Torna Vármegye határához, és sok más helyeken is szőlőhegyek; van Kassán feljűl is a' 48 grádus és 44 minuta alatt, de már itt bútsút vesz az Útazó a' szőlőhegyektől,

mivel a' magasabban fekvö szomszéd Sáros Vármegyében nem gyönyörködhetik többé azoknak tekintetekben.

f) Miskóltz, Borsod Vármegyében, a' 48 grádus és 6 minúta alatt, 6. 7. mértföldnyire fekszik Tokajtól napnyúgot felé. Ha az esztendő kedvez, jó aszszúszőlő, 's más fejér boráról, és a' kőporos hegyekbe ásott pintzéjeiről, a' mellyekben a' borok annyira megjobbúlnak, méltán elhíresedett. Innen és Diós-Győrről, egy mértföldnyire Miskóltzhoz, azután Kis-Győrről 's Gesztről, mind a' ketten az ottani hegyek délnek eső óldalán foglaltak helyet, jó boraikra nézve 42 szőlő-fajokat hozattunk, a' mellyeknek nevei itt következnek:

A' már feljebb említett fajok:

337 Alatt-termő. 2 Bagator. 3 Római Bakator. 334 Balafánt. 4 Barát szőlő. 334 Bátai. 6 Bogár, fejér. 7 Bogár, fekete. 338 Boros-bivaly, piros. 339 Demjén, fejér. 333 Fejér szőlő. 20 Firmont, vagy Görbe szőlő. 11 Formint. 354 Formint, fekete. 13 Gohér, fejér. 18 Gohér, fekete. 340 Gyöngy fejér. 332 Hárslevelű. 25 Ketsketsetsű, fejér. 26 Ketsketsetű, fekete. 28 Királyédes. 32 Muskatály, fejér-zöldes. 33 Muskatály, fekete. 336 Pataki. 41 Petrezselyem szőlő. 350 Polyhos. 42 Portsin, vagy Purtsin, fekete. 341 Purtsin, fejér-zöldes. 47 Sombajom, fejér. 48 Sombajom, fekete.

Új szőlő-fajok:

406. Futó Demjén, fejér, a' virágját sokszor elhullatja.

407. Erdei, fejér, gömbölyű szemű, böven terem, bornak jó.

408. Erdei, fekete, gömbölyű szemű, bőven terem.

409. Bagoly Gohér, fejér, a' gerezdjének sok ága van, 's ritkás.

410. Siriai Gohér, fekete, korán érő, jó, édes, leves.

411. Ketsketsetsű, fekete, portzogós.

412. Kőszemű, fejér, gömbölyű szemű, leves, bornak jó.

413. Nyéki-Budai, fejér-zöldes, tartós szőlő.

414. Fejér Ró'sa, fejér majd mint a' hó, sokat terem.

415. Ró'sa, világos piros, édes, leves, 's bornak jó.

416. Varga-Budai, vagy Narants szőlő, fejér-sárgás, gömbölyű, sűrű szemű.

A' Borsod Vármegyei borok közzé tartozik az Aszalói is, melly mezőváros Borsod Vármegye alatt vagyon, jóllehet Abaúj Vármegyében fekszik a' Bársonyos folyó partján közel a' Hernádhoz, Tokajhoz négy, Miskóltzhoz pedig két mértföldnyire.

g) Varbótz, Torna Vármegyében fekszik a' 48-ik grádus, 's 25-dik minuta alatt, közel Borsod Vármegye határaihoz. Jó fejér borának kissebb buteliája 36 krajtzáron kél a' Pesti Casinonak *) pintzéjebeli borok árra szerént.

A' 48-dik abronts elhagyván Borsod Vármegyét, a' szomszéd Heves Vármegyének tsak az északi tsútsát éri,

---

*) Ez Olasz szó, Casa, (ház) szótól veszi eredetét. Casino, kis házat, kis tsinos épületet jelent a' kertekben, vagy valamelly szabad kies kilátású helyen. Casino de Nobili név alatt sok illyen mulató, Kávé-Billárd- vagy más Jádzóház van Olasz Országban, kiváltképpen Toskánában. Illyen Kázinót állított fel Pesten egy fényes- nagy részént Fő Méltóságokból álló Társaság, azzal a' hazafiúi lélekkel, hogy Magyar országnak még sok elrejtett kintsei közzül ez úttal a' jóféle borait világosságra hozza 's megesmértesse a' Hazában és a' Hazánk kivűl. Azért rakatták lo sok Uraságok a' buteliákra szedett boraikat a' Kázínónak pintzéjébe, és nyomtatásban kiadatták, honnan valók? és mi az árrok? Már 36 külömbféle asztali fejér, és 11 féle veres, 2 féle Kástélos (Schiller) és 14 féle Tsemege vagy Aszszúszőlő borok, mindöszsze 63 féle gyűlt öszsze. A' borok árra külömböző: a' fejér asztalinak ittzés buteliája 36 kr. legféljebb 50 kr. Váltótzédulában, a' veresnek 36 kr. a' legdrágább 1 for. a' Kástélyosnak 30 vagy 36 kr.; a' Tsemege boroknak, különösen a' Tokajinak majd 1 f. 40 kr. és 2 f. 30 kr. majd 3 f. vagy 3 f. 30 kr. a' legdrágábbnak 5 f. a' Szerednyei aszszúszőlő bornak az árra' pedig 1 f. 50 kr. A' Társaság azzal szerez magának Creditumot, (hitelt) hogy a' válogatott 's meg nem vesztegetett jó borait illendő áron adja. Már is sok ezer butéliát vittek ki a' külső Országokba, és sok ezereket küldtek bé érettek ezüst pénzben. Vannak a' Kázinóban Spanyol, Frantzia, Rajnai, Maderai, Tziprusi borok is. Legdrágább köztök a' Campániai és Rajnai-kabinét bor. Mind a' kettőnek egy egy buteliája 9 f. 30 kr. Váltóban.

azután az egymás mellett feküvő öt Vármegyéket ú. m. Nógrád, Hont, Bars, Nyitra és Po'sony Vármegyéket, vagy két felé osztja, vagy tsak a' déli részein megy által.

h) Nógrád Vármegyében, Puszta Pogányvár, éppen a' 48-dik grádus alatt fekszik. Jó fejér borát látni 's inni lehet a' Pesti Kázínó pintzéjében. Két mértföldnyire feljebb fekszik Szétsény mezőváros, a' hol jó bort szüretelnek.

i) Hont Vármegyében az Ipoly folyóvize mellett, a' 48-dik gr. 4 m. alatt fekszik Ipoly Ság, feljebb Felső és Alsó Nyék, még valamivel feljebb Sirák, a' mellynek bora a' Campániai borhoz hasonló. Ip. Sághoz jó 3 mértföldnyire a' Báthi (Batowje, Frauenmark), ehez még egy mértföldnyire észak felé a' Bakabányai (Pukántzi) borokra találunk.

Korpona, (Karpfen) Zólyom Vármegyének déli tsútsán a' 48-dik gr. 21 m. alatt fekvő városát, tsak némelly szőlőfajtáról dítsérik.

k) Bars Vármegyében Garan-Szőlős, (Ribnik) mezőváros, a' 48-dik gr. 's 17-dik m. alatt, és a' mellette fekvő Csejkő, mind ketten közel a' Garan folyó vizéhez, jó bort termő helységek.

l) Nyitra Vármegyében Csornok falut, közel Komját mezővároshoz, a' Nyitra folyó mellett, a' 48-dik gr. és 9 m. alatt, Komjáttal együtt 's a' t. Hertzeg Grasalkovits bírja, a' szőlőit Tokaji, Egri, 's Budai jó fajtákkal bővíti, és mívelteti. A' Csornoki szőlőhegy több homokból mint agyagból áll, és a' bora 5, 6 esztendő mulva megérik, erős, asztalra való, vizezni lehet, és a' Somlyaival vetekedik, kellemetes illatjára nézve. A' Komjáti veres borról, ha majd a' veres borokra jőn a' sor, bővebben emlékezünk. Itt a' korán-érő szőlőket, lágy fajtának, a' későn érőket kemény fajtának, az asztalra, vagy tartani valókat pedig, állandó fajtának híjják. Mind a' két helybéli szőlőfajok megvannak a' Gyűjteményünkben. Ezeket már oda fel megneveztük, ú. m.

15 Fejér Gohér. 18 Fekete Gohér. 396 Nyárhajú, Mehlweisse. 32 Fejér Muskatály, vagy Szagos szőlő,

Schmeckende. Ezek a' lágy fajták közzűl valók. Azután, 25 Fejér Ketsketsets. 26 Fekete Ketsketsets. 39 Fejér Ö-körszem, a' mellyek az állandó fajták közzé tartoznak.

Ezek pedig most először fordúlnak elé:

417. Aranyszín. Goldtraube, lágy fajta.

418. Boros-Bihar, fejér. Weisse grobe Muskateller, Kemény fajta.

419. {Ritka Boros-Bihar, veres} {Sűrű Boros-Bihar —} Rothe grobe Muskateller. De itt ez a' két szőlőfaj nints jól elnevezve Németűl: mert a' Muskateller névvel ollyan szőlőt kellene elnevezni, a' mellynek muskatály íze és illatja vagyon, a' mi sem a' fejér, sem a' veres Boros-Biharnak nintsen. Ez is kemény fajta.

420. Dinga, fejér. Kleinweiss, kemény fajta.

421. Gróf szőlő, Grobweisse, állandó fajta.

422. Fejér termő, Silberweisse, kemény faj.

423. Hajnos, zöld. Grün-Längler, kem. faj.

424. Kadarka, fejér. Weisse Kadarker, kem. fajta.

425. Pihor veres. Rothe Zapfner, kem. faj.

426. Sárfejér. Braune, kem. faj.

427. Tokaji fajta. Tokajer, lágy fajta.

428. Tök szőlő, veres. Rothe Traube, kem. fajta.

429. Tzinifál, zöld. Grüner Zierfahner, lágy fajta.

Több más helyeken is igen jó bort szűrnek ebben a' Vármegyében, úgymint:

Sempte mezővárosának (Schintau) szőlőiben a' Vág folyóvíz bal partján, Szereddel által ellenben.

Galgótz mezővárosánál (Freystadl) a' Vág bal partján Vitentz mezővárosánál, és Verbónál ez 48-dik gr. 36 m. alatt.

A' Csejtei váránál a' pintzék jók 's híresek. A' Vág-Újhelyi (Neustadl) veres borokhoz alig van hasonló az országban, a' mellyről ezután fog szó lenni.

m) Posony Vármegye sok igen jó asztali borral bővölködik. Ezek közt első helyet érdemel a' Szent-Györgyi, melly a' Rusti és a' Badatsonyi aszszúszőlő-

borral az elsőségért vetekedik. Ez szabad Királyi város, fekszik Posonyhoz másfél mértföldnyire, a' 48-dik gr. és 15 m. alatt, következésképpen tsak két kis mértföldnyire feljebb észak felé, mint Tokaj.

Az Aszszúszőlőbornak tsinálásához nagy gondal és figyelemmel látnak a' Szent-Györgyiek. Két fajta szőlőről szokták az aszszút leszedni, úgymint a' nálok úgy nevezett fejér Gross-Lagl, és Grűn-Lagl, máskép fejér és zőld Längler, vagy Lägler, Lagler, vagy Hajnosról. A' mustját is tsak kétféle szőlőnek töltik a' megnevezett aszszúra, a' gelbe Zierfahnl, vagy a' 38-dik szám szerént sárga Német szőlőnek nádméz édességgel és olajjal tellyes mustját, és a' Mehlweissnak (Magyar neve Nyárhajú, vagy a' Tokaji Fejér szőlő) mustját: mivel ez adja meg a' bornak erősségét, 's szeszét.

Két putton ád egy Magyar akót: két aszszúval töltött puttonra, egy fél sárga Német, és egy fel Nyárhajú szőlővel rakott puttont számlálnak, de a' mellyet elébb kitapos a' Taposó, minek előtte öszsze keveri azt az aszszúval.

Az aszszúnak kitaposása ebből áll: a' Taposó minden szemből a' húsos részeket kitapossa, és ha hűves napok járnak, mint szoktak Novemberben, a' mikor itt szüretelnek, nem lehet attól tartani, hogy az aszszúk megmelegedjenek, és forrni kezdjenek, akkor, napjában tsak 2 órát tapos, reggel egy óráig, és 12 óra múlva, estve ismét egy óráig. Egy kádba 12 putton aszszút szoktak hordani, a' mellynek kitaposása legalább 10, és némellykor 15 napig is eltart, mivel napjában tsak két óráig taposhat. De, ha netalán attól félnek, hogy forrni kezdjen, akkor sietnek vele, és a' taposónak napjában 4 órát kell taposni, reggel, délbe, estve és éjfélkor, minden taposás után, 5 óráig abba hagyja. Ez így folytatódik 5 nap egy más után. Az utólsó napon a' 12 putton aszszúhoz járuló gelbe Zierfahnl 3 putton, és a' Mehlweissből is annyi putton nyers szőlőt tapos ki először, és öszsze kevervén azt az aszszúval, későbben másodszor is kitapossa, de már az öszsze töltött 's kevert aszszúval. A' kitaposott szőlőt a' kádból sajtó alá rakják, 's 24 óráig úgy hagyják állani, hogy a' leve, préselés nélkűl, magától letsorogjon. Ezt öszsze töltögetik, 's Essentiá-

nak nevezik. Huszon négy óra múlva a' sajtóláshoz kell fogni, eleinte a' sajtón tsak igen keveset mozdítani, megvárni, míg a' must megszűnt folyni; megint valamitskét rajta szorítani, és ha tsorogni kezd, megállani. Sokszor ugyan azon egy feltölté nek kisajtólása 4 napig is eltart. Árt magának, a' ki vele nagyon siet.

Az itt úgy nevezett Extrabort majd úgy készítik, mint Tokajban, vagy Miskóltzon a' Máslást. Az' aszszúszőlőnek széllyel szaggatott, 's darabolt törkölyére t. i. vagy jó mustot, vagy jó asztali ó bort töltenek, gyakran felkeverik, 's ha az elkezdett forrás alatt jól magába szítta az aszszúnak nedvességét, ízét és illatját, kisajtólják, 's hordókra töltik.

Szűrnek Sz. Györgyön az alább megnevezendő szőlő-fajtákból asztali borokat is, a' mellyeket egy esztendő múlva sokszor inni kezdenek, valamint szinte az aszszúszőlő-bort is két esztendő lefolyása után. De tsak ugyan 10 esztendők kívántatnak tökélletes megérésekre mind a' kettőnek, az Extraborral együtt. A' Pesti Kazínónak pintzéjében megvannak a' Sz. Györgyi Aszszúszőlő, vagy Tsemege borok, valamint az onnan való jó fejér asztali borok is.

Azelőtt Silesiából jártak Sz. Györgyre bort venni, a' borainak jó tulajdonságaira nézve; azért kiváltképpen, hogy 80 esztendeig 's tovább is el állanak, és a' tengereken mindenfelé el tehet hordani. Megjegyzésre méltó az, hogy az ollyan bort örömest megvették, melly többet nyomott, azt állítván, hogy az óltott szőlőkből gyenge borokat szűrnek, a' mellyek, ha azokat megmérik, keveset nyomnak; hamar elromolnak, kivált, ha más országba viszik; a' fagy is inkább megárt nekik, mint a' régi törsökös tőkéknek. Itt is legjobb bor terem a' kősziklás helyeken.

A' Sz. Györgyi szőlőfajokat mind meghozattuk. Az itt következőkről már tettünk említést, ú. m. 425 Grüne Lagler. 396 Mehlweisse, vagy Nyárhajú. 38 Gelbe Zierfahnl, vagy Német sz. sárga, azután a' Ketsketsetsű 's Muskatály szőlőkről. 418 Weisse Muskateller. 422 Silberweisse. 70 Grüne Zierfahnler. 71 Rothe Zierfahnler. 43 Weisse Zierfahnler.

Ezeknek még nintsen száma a' Lajstromunkban:

430. Braunisch, fejér, bornak jó.

431. Dreyszìger, fejér, jó borral kedveskedik.

432. Erdődy, rother, (veres).

433. Feigentraube, vagy Zuckertraube, fejér.

434. Frankl, vagy Frangel, nagyobb szemű, Franconiából való, fejér, tele fűszerrel; édes, igen jó a' mustja.

435. Frankl, kissebb szemű, ollyan jó, mint az előbbeni.

436. Frankl, nagyobb szemű, veres, jó bort ád.

437. Frankl, kissebb szemű, veres; ennek is jó a' bora.

438. Grob, fejér, vagy Gruber, sok mustja van; borát kedvellik.

439. Grob, veres. Ennek is jó bora van.

440. Gross-Lagl, vagy Lagler, Hajnos, fejér. Ez azon szölők közzűl való, a' mellyekből készűl a' Sz. Györgyi aszszú-bor.

441. Honig-Weinbeere, fejér. Bornak szeretik.

442. Kohlenrabel, sárga, igen jó bort ád. Van illyen nevű fejér is, ezt is dítsérik.

443. Lagler, vagy Laagler, veres. A' mustját az aszszúra töltik.

444. Mehlweisse, veres. Nyárhajú. Ennek a' mustjával is úgy bánnak.

445. Muskateller, grüne, majd hoszszúkás szemű, sokat termő, aszszúja is van.

446. Raifler, vagy Rafler, Seerafel, vagy Seefelder, fejér. Nagyon hihető, hogy a' Fertő (Neusiedlersee) tájáról való. Jó a' bora.

447. Serabel, veres. A' borát jónak mondják.

448. Schintauer, gelbe. Semptéről való, Nyitra Vármegyében.

449. Schintauer, veres; ez is onnan való.

450. Silberweisse, kleine. Szeretik a' borát.

451. Silberweisse, veres, jó nagy szemű, erős a' bora. Van kis szemű is, veres, annak is jó bora van.

452. Tascher vagy Taschner, fejér, jól fizet, és jó a' bora.

453. Zambel, fejér, a' borát jónak tartják.

454. Zierfandler, veres, hoszszúkás szemű, jó bor válik belőle.

A' következőknek még gyümöltsök nem vólt, azért az előbbeniek sorába egész bizodalommal nem tétetődhettek:

455. Katarker, fejér, bornak való szőlő.

456. Portziunkula-Weinbeere, veres.

457. Rosmarin-Weinbeere, a' bora jó, rozmaring illatú.

458. Röszling, vagy Riesling.

459. Trubiner, fejér, télre való.

460. Ungesthlachte *) itt Ungeschickte a' neve. Fejér, nagy szőlő-fürtöt terem.

461. Weisse Urbani, korán érő, asztalra való szőlő.

462. Vexirtraube; hihető ollyan lészen, mint a' millyent a' 19-dik szám alatt feljegyeztünk.

463. Wälsche, grosse, fekete } mind a' kettő nagy für-
464. Wälsche, grosse, fejér } tű, tartani való szőlő.

465. Zwetschken, fejér, enni való. Szilva ízű bort is szűrnek belőle.

Ezeket még meg nem küldötték: Gross-Lagl, vagy Lagler veres; ennek is a' mustját az aszszúra töltik. Grosser Ibling, és Kleiner Ibling, a' boráról dítsérik. Katharinen-Weinbeere, télre való. Lampelschweif, bornak jó. Wurst-Weinbeere, tartani való szőlő.

Az itt következő fejér és veres szőlőknek (a' jó Feketékről akkor lesz a' szó, mikor a' veres borokról) neveit is ide írjuk, mivel azok Sz. Györgyön is találtatnak. 4

---

*) Ruston Zapfner a' legjobb szőlő, a' hol a' szőlőjökben találtató más fajtákat Geschlacht e-nek híjják. Soprenyban van Rothe Ungeschlachte, és nem Ungeschickte.

Aschenfarbe, vagy Barát-szőlő. 14 Augster süsser. 423 Grűn-Lagl, másutt Grűn-Nagl, vagy Nagl a' neve. 39 és 40 Ochsenaug, fejér és fekete. 41 Petersil, vagy Krauste, vagy Romanier-Traube. 11 Zapfler, vagy Zapfner, Zapfete. 53 Zwetschken-Traube, veres.

A' melly szőlő-fajok meg nem felelnek a' várakozásnak, vagy lassanként kiírtják, vagy más jobb fajtának veszszejét óltják a' tőkéjébe. Illyenek az Achorde, fejér, mert tsak némelly esztendőkben van gyümöltse. Ahorn, fekete, Tótúl: Fávor, cserni: mert kevés termést hoz. Saure Augster, fejér; mert mindég savanyú. Erdődische, világos veres, Tótúl: Erdőtzke, cserveni: mert hamar rothad, és sok bort ugyan, de roszszat ád. Frankl, fekete: mert kitsinyek a' szőlő-szemei. Grűnisch, fejér; mert nem termékeny. Lampert, mind a' fejér és fekete, mind pedig a' veres: mert ritkán lát rajtok az ember fürtöt, vagy szőlő-fejet. Gelber Muskateller, a' bora ugyan jó, de a' tőkéje rest 's tunya, keveset terem: azért büntetődik.

A' Sz. Györgyi szőlők azon az egymásra halmozott hegyek' allján feküsznek, mellyek Po'sony Várossánál a' Duna bal partján kezdődnek, hét mértföldnyire északfelé elnyúlnak, 's az úgy nevezett Fejér Hegyek neve alatt végeződnek. Ezeket a' felemelkedett hoszszú hegyeket, de a' mellyeknek szélessége tsak másfél, vagy harmadfél mértföld, Kárpát Elejének nevezik, 's nap kelet 's dél felé meszsze terjedő térségtől, mint valamelly fél-sziget, körűl van véve; szinte úgy, mint a' Hegyallja és a' Tokaji hegyek a' rendkívűl való nagy Síkságtól; és valamint Tokajtól 's Keresztúrtól kezdve felfelé Toronyáig 6, 7 mértföldnyire szőlőkkel bé vannak a' hegyek alsóbb részei űltetve, úgy szinte Po'sontól fogva észak felé majd hét mértföldnyire egymást érik a' Sz. György, Bazin, Modor, királyi városoknak, 's 14 más a' hegyek tövíben fekvő helységeknek szőlői, mellyekre a' felkelő napnak súgárjai, egynehány órát ki vévén, egész nap sütnek. — Most jönnek már elé a' jó Po'sony Vármegyei asztali borok.

n) Po'sony, Szabad Királyi Város a' Duna bal partján fekszik, a' Kárpát Elejének allján, melly körűl

5 *

belől mindjárt kissebb és nagyobb hegyekre elágazik. Az elágazott hegyek jó meszsze be vannak szőlővel ültetve, a' mellyek 86 szakaszokra (dülökre, Ried) eloszlanak. Tizenegy illyen szakaszok, vagy szőlőhegyek a' Duna délnek eső bal partján, a' hegyek meleg oldalán felnyúlnak. Ott szűrik a' jobb Po'sonyi borokat, és az úgy nevezett alsó és felső Hohenleiteni szőlő-hegyeken, a' mellyek a' Rétsei ország-útja felé napkelet és dél között feküsznek. Po'sony annyiban egyez meg Tokajjal, hogy egyforma meszszeségre esnék az Aequatortól, az az, hogy az északi szélességnek ugyan azon grádussa 's majd éppen ugyan azon minutája alatt feküsznek.

A' Po'sonyi szőlő-fajokból százfélét küldtek fel a' gyűjteményünkbe, a' mellyek többnyire a' Sz. Györgyi szőlőhegyekről költöztek által a' Po'sonyiakra. Megvannak ugyan is közöttök a' Frankl, Lagler, vagy Hajnos, Mehlweisse, vagy Nyárhajú, Muskateller, vagy Boros-Bihar, Ofner, vagy Budai, Silberweisse, vagy Fejértermő, vagy Ezüstszőlő, Zapfner, és a' Zirifadl bornak való szőlők-familiája: valamint szinte az asztalra 's tartani valóknak, u. m. a' Gohér, Ketsketsetsű, Muskatály 's a' t. szőlőknek fajzatjai is.

A' Lajstromunkban eddig megnevezett szőlő-fajok között még nem találtattnak az itt következendők, a' mellyek mind Po'sonyból valók:

466. Abendroth, kleine, fejér, gömbölyű szemű, későn érő.

467. Abendroth, kleine, veres.

468. Baaren, Rétsén Par, vagy Por a' neve, fejér, hoszszúkás, késő.

469. Baaren, veres.

470. Biehendl, Sz. Györgyön Pihentel, fejér.

471. Biehendl, veres, hoszszúkás, későn érő.

472. Griechische, grosse, fejér, hoszszúkás, késő.

473. Grünisch, vagy Grünische, fejér.

474. Grünisch, veres.

475. Kolmrafl, a' Sopronyiak Kolben-Reifler-

nek híjják, fejér, gömbölyű szemű, jókori, termékeny, aszszúja is van.

476. Krauste, grosse, vagy Dreysziger fejér, gömbölyű szemű, jókori, aszszúja is jó.

477. Lagler, vexirende, fejér, hoszszúkás, késő, aszszúja is van.

478. Landschwarze (Tótul: Krajarcky) fejér, gömbölyű, késő.

479. Muskateller-Geisdutte, piros, hoszszúkás, késő, tartani való.

480. Scheickern, így is írják: Scheubkorn, fejér, gömbölyű, késő.

481. Scheickern, veres.

482. Schmerstock, veres, gömbölyű, korán érő.

483. Stein-Lagler, fejér, hoszszúkás, jókori.

484. Spitz-Lagler, fejér, hoszszúkás, korán érő.

485. Szereder, Szeredi, fejér, gömbölyű, késő.

486. Szeredi, veres, gömbölyű, későn érő.

487. Ungeschickte, veres, nagy-fürtű szőlő.

488. Wardeiner, veres, gömbölyű szemű, késő, termékeny, nagy 's szép szőlő.

489. Zirifandl, kleine, fejér, gömbölyű, jókori, aszszúja is van, bornak való.

490. Zirifandl, kleine, veres, gömbölyű, késő.

Egynehány szőlő-fajták betsűletre tellyességgel nem kaphatnak a' Po'sonyi hegyeken, a' millyenek: Grenische, Grobe, Perlfarbe a' virágját el szokta hullatni; azután a' Schmerstock és a' Wildschwarze, mindenik fejér, még az utólsó is. Ha talám jobb helyre általültetődnének, 's megpróbálnák a' földet természeti tulajdonságaikhoz alkalmaztatni, hihető, hogy megjobbulnának.

o) Prácsa, Weinern, Po'sonyon felyűl fekszik, észak felé egy mértföldnyire. Annyi fejér jó asztali borai közzűl ennek a' Vármegyének a' Prácsai a' legjobbak közzűl való, a' mellyet az Orvosok is ajánlani szoktak a' betegeiknek. Szőlőhegyeinek fekvését méltán szerentsésnek

lehet mondani, minthogy 39 dülöi vagy szakaszszai között 34 elsö jóságú, és tsak öt alább való. Többnyire jóféle 's tartós tőkéjű szölő-fajokkal vannak bé űltetve; a' mellyekből szűrik a' jó boraikat.

A' Fejér fajták ezek: Grobe, Tótul Lipa, gömbölyű, késő, termékeny, aszszúja is van. Lamperter, aszszúszölő bornak való. Gross-Lagl, igen termékeny, sok az aszszúja. Grün-Lagl, van fügéje, *) melly az aszszúbornak készítésére való. Grűne Muskateller, jókori, termékeny, 's aszszúja is van. Mehlweisse, bili Topol, ennek is elég fügéje van. Par, vagy Por, termékeny, aszszúszőlővel is bővölködik. Reifler, bíla Rivolka, termékeny 's aszszúja is van. Schmeckete, bili Vonyaci. Zirifanl, bili Zirifandl, aszszú-bornak való. Zapfler, vagy Formint: ennek mind fügéje, mind aszszúja elég van.

A' veres fajták pedig így neveztetnek: Veres Muskatály. Rothe Mehlweisse, van aszszú-bornak való fügéje. Rother Ofner, czerveni Budinsky, vagy piros Dinka. Biehendl, aszszúja is van. Rothe Szereder, van aszszúja. Rothe Schintauer, ennek is van. Rothe Zirifandl, gömbölyű szemű, aszszúszölője is van.

p) Rétse, mezőváros, Ratzersdorf, Po'sonyhoz majd egy Magyar mértföldnyire esik észak felé, közel Prácsához. Jó szölő-hegyei napkeletnek és délnek feküsznek, a' mellyeknek földje többnyire követses, és fövényes. Ezeken szüretelik az elhíresedett Rétsei fejér, a' Kazinónak Pesti pintzéjében is találtató asztali borokat. Nyoltz esztendö lefolyása alatt megérik, inni való, és sok esztendökig eláll. A' hatvan szölő-szakasz között 39 elsö jószágú.

Hatvan külömbféle szölő-fajokat küldtek ide a' plantatiónkba, a' mellyek közzűl tsak a' következőket szedik meg a' valóságos Rétsei jó boroknak szűrésire: Süsser Augster, vagy fejér Gohér. Feigentraube. Lagler, vagy fejér és zöld Hajnos. Lamberter, fejér. Mehlweisse, Nyárhajú. Raifler fejér. Zierfahnler, fejér és sárga.

---

*) Ezen a' vidéken, és Komárom 's Neszmély táján azt a' szölő-szemet híjják fügének, a' melly megtöppcd, 's belőle aszszú-szölő szokott válni.

A' következők ártanak a' jóféle boraiknak, ha a' feljebb valókkal öszsze kevertetnek: Savanyú Augster. Gruber, fejér és veres. Muskateller, fejér. Boros-Bihar. Par, fejér. Schintauer, fejér vagy Semptei. Silberweisse, vagy Ezüstszőlő. Szeredi, veres. Zierfahnler, veres. 's a' t. — A' veres bornak való szőlőkről ezután.

q) Ha a' jó Magyar bort Kereső ki-indúl Po'sonyból észak felé, a' Hegyek allján menő ország úton, tsak hamar jobbról Prátsán, balról pedig Rétsén a' legjobb asztali borokat találja. Az út Sz. György, Királyi Városra visz, a'hol megszálhat 's válogathat az Ország egyik jó aszszúszőlő-borai közzűl. Más nap közel éri Grinava, (Grűnau) falut, 's eljárhatja ott a' szőlős és boros gazdákat, 's ebédre könnyen Bazin (Pösing) szabad Királyi városban lehet, a' honnan Silesiába szokták ezelőtt hordani az odavaló borokat. Bazinból kirándulhat a' szomszéd völgy torkolatjában fekvő Limpach falura, a' hol, és Czajlán, közel a' városhoz, sorba kóstolgathatja azoknak boraikat. Azon legyen, hogy Czajlán vegyen is, 's ott sok pénzt hagyjon, hogy a' lakosok felvehessék magokat, és a' pusztúlni kezdett szőlőjöket jobban mívelhessék. Bazinból Modor, (Modern) Szabad Kir. város felé, melly ide tsak egy jó órányira fekszik, folytatván útját, először is Csukárd (Czukersdorf) falut találja, mellynek legjobb bora van a' q) betű alatt említett borok között; azután Terling falut, a' hol, de kiváltképpen Modor városában bő szüret szokott lenni. Ehez közel fekszik Királyfa (Kőnigsdorf, Kralova) Itt is bort termesztenek.

r) Most lép már az Útazó, ha Modor Kir. Városát és Királyfát elhagyta, a' Veresvári (Bibersburgi) Uradalomba, mellynek helységei, u. m. Dubova, Cseszte, Ompital 's a' t. jóféle boraikra nézve az Uradalmoknak nevét is nagyobb fényre vitték. Legelőször is Dubova falut éri, melly Modorhoz tsak fél, de Po'sonyhoz 4 mértföldnyire esik. A' bora igen jó, kivált, a' mellyet a' Novoszád nevű szőlőhegyen szűretelnek. Ehez közel fekszik Veresvár, (vagy Vörösvár, Bibersburg, Cserveni-Kámen) melly a' Gróf Pálfy Familiának régi váráról, nagy és jó pintzéjéről nevezetes. Ennek szomszédságá-

ban fekszik Csesztе (Schattmansdorf) mezőváros, bal kézről pedig, közel az országúthoz, Ompitál (Ottenthal). Mind a' kettőnek elhíresedett a' bora. Ide tartozik még Felső és Alsó Diós (Nuszdorf, Oreschán) a'hol, főképpen az Olajtna nevű szőlőhegyen igen igen jó bort szűrnek, szinte úgy Nestich falunak szőlőhegyein is, a' mellyet sokan még a' Sz. Györgyi asztali bornál is nagyobbra betsülnek. Ezek az r) betű alatt megnevezett jó borok a' Veresvári bor név alatt jönnek elő a' Kazinónak Pesti pintzéjében.

Az említett jóféle borokat ugyan azon szőlőfajokból szűrik, a' mellyből szűrik a' Rétsei jó bort. Azokat megneveztük a' p) betű alatt, valamint szinte azokat is, a' mellyek ártanak a' bor jóságának. A' Vereskői Uradalomban is ehez tartják magokat. Több más okoknak is lehet a' Veresvári borok jóságát tulajdonítani, úgymint a' szőlőhegyek jó fekvésének a' Kárpát elején, abban a' völgyben, mellyet a' Fejér hegyektől napkelet felé lenyúló kissebb hegyek 's dombok formálnak. Ezek a' szőlőket a' fagy és az északi szelek ellen védelmezik, 's nem engedik, hogy a' völgybe gyűlt 's szorúlt nap-súgárait háborgassa, mikor a' szőlők szemeit megérlelik 's levét kifőzik. A' földje is jó, és a' gazdák kétség kívűl értenek a' szőlő-munkákhoz, a' szedéshez, a' hordóknak, kádoknak 's más edényeknek minden ártalmas szagtól való megmentéséhez, 's főképpen a' forrás igazgatásához, és a' pintzékben a' borokkal való bánáshoz.

Nesztich-hez közel feküsznek a' Fejér hegyek, a' hol a' Kárpát eleje valamivel lelapúl; 's alatsonyabb hegyekre, homokos dombokra változván, Po'sony 's Nyitra Vármegyének felsőbb részeiben meszsze elágozik, de tsak hamar a' Trentsén Vármegyei magas hegyekkel kezet fogván felemelkedik, Hazánkat a' Kárpáthegy neve alatt körűl veszi, 's Austriától, Morva 's Silesia, Galitzia országoktól 's Bukovinától elválasztja. Nesztich-en felyül is vannak még itt amott szőlők, valamint szinte Nyitra Vármegyének legfelsőbb határán Szakoltza, Szabad Királyi városnál, (Skalitz-nál) a' 48-dik grádus és 50 minuta alatt, de azoknak borait tsak otthon költik el.

s) Megfordulunk tehát Nesztichnél, 's napkeletnek Nagy-Szombat (Tyrnau) Szabad Királyi város felé, melly ide tsak harmadfél mértföld, fel keressük a' jobb fejér asztali borokat. Útunkba esik Szuha (Dűrenbach) mezöváros; egy mértföldnyire Nagy-Szombathoz, a' jó bora a' szomszéd dombokon terem. Ehez közel fekszik dél felé Borova, 's még lejebb Putmeritz. E'két falunak is jó bora van, de nem az első sorba való.

Illyen közel lévén Nagy Szombathoz, örömmel mentünk ezen nevezetes tsínos városnak megszemlélésére, és a' benne nem régen, Nemes Szulini Úr, (ez előtt Walz, tehetős nagy bor-kereskedő) által építtetett pompás pintzének, és a' benne álló roppant nagyságú hordónak megtekintésére, a' mellybe 2200 akó bornál több fér: következésképpen nagyobb, mint a' Rajnamellyéken elhíresedett Heidelbergi, és a' Hazánkban esméretes Tatai nagy hordó. A' Nagy-Szombati pintzéje többnyire rakva van, 40, vagy 50 ezer akó borral. Van Po'sonyban, 's Bétsben is pintzéje. Oda szokta a' Po'sony, söt a' Bihar, 's Baranya Vármegyéknek szölö-hegyein vett borait szállítani, a' mellyekkel Silesiába, Cseh országba, Felső Austriába 's a' t. nagy előmenetellel kereskedik.

Innen egy fordúlást teszünk a' Dudvág, 's Vág folyók mentiben, egész Szered mezővárosig 's lejebb is, és megkóstolván az oda való kerti borokat, Cziffer mezővárosra viszsza térünk, melly Nagy-Szombat alatt esik, ezen Kir. városhoz egy magyar mértföldnyire. Ennek szomszédságában fekszik Bahony falu a' Bazingra menö úton; felette pedig, de közel, Visztuk; Bazinhoz fél mértföldnyire Nagy és Kis Senkvitz faluk. A' Bahonyi borokat nagyon jónak tartják, utánna teszik a' Senkvitzit és a' Visztukit. — Cziffertől Sárfőre visz a' Nagy-Szombati posta-út, a' hol, ha tetszik, posta lovakat váthat a' Po'sonyba útazó. Itt meglehetős fejér bort szűrnek a' szölös-dombokon, nem külömben Szencz (Wartberg) mezővárosnál, és Magyar-Bél falunál, közel a' posta úthoz. Czeklész (Landschütz, talám inkább Landsitz) mezőváros is, két mértföldnyire Po'sonyhoz, jó borral kedveskedik, kivált, a' mellyet az ide tartozó Salabergi szölöben szüretelnek.

t) Végre a' Kárpát elejének napnyugotti oldalán ezeknél a' helységeknél találtunk fejér borokra: Dévény (Theben) mezővárosnál. Azon a' kősziklán fekszik, kivált a' régi vár, mellynek tövét a' Duna és a' Morva vize, melly itt szakad a' Dunába, 's Magyar országot Austriától elszakasztja, már meszszetske elmosta *) Az ide tartozó szölöhegyek a' Duna és a' Morva folyók bal partján felemelkednek, 's 28 szakaszokra válnak el. Azok közzűl 15 szakasz homokos földön, a' többi az úgy nevezett Gfangner Gebürg követses helyen fekszik. Amazoknak a' borai hamar megérnek, ezeknek pedig későbben, azért tartósabbak és jobbak. — Innen 47 szőlő-fajokat küldtek fel hozzánk azon nevek alatt, a' mellyek már a' Sz. Györgyi fajtákkal előfordúltak. Örömmel lehet t. i. tapasztalni, hogy a' melly szőlőhegynek elhíresedett a' bora, és a' jó bort termő szőlőfaja, mint a' Sz. Györgyinek, ott rekrutáznak, 's onnan hordják mindenfelé a' jó szőlőfajokat, hogy másutt is szert tehessenek a' jó borra. Dévényen felyül, fél mértföldnyire, fekszik Dévény-Ujfalu a' Morva bal partján, által ellenben Schlosshoffal, nagy Ts. Kir. Kastélyal, a' hova egy hoszszú hídon juthat, a' ki Po'sonyból azon vén, 's ritka jóságú szőlőtőkéknek megnézésekre akar oda rándúlni, a' mellyek még Eugenius, Sabaudiai Hertzegnek idejében űltetődtek a' kertnek magos falai mellé. Dév. Ujfalunak szölöhegyei homokosak, borai nem tartósok, 's megéréseknek már a' harmadik esztendejében jó formán hozzá látnak még a' bort nem vesztegetők is. Ehez közel fekszik Lamács (Blumenau) a' mellynek jó bora van, kivált 3 szőlőhegyein; azután a' fellyebb fekvő Besztertze, vagy Wiszternitznek egy szölöhegyén, valamint szinte Stomfa (Stampfen) mezővárosnak négy szölöhegyein. Még Detrekő-Várallyának, vagy Podrád-nak is jó szölöhegye van, a'

---

*) Kivált a' nagy és vastag jég-darabok, mellyeket a' Duna hoz le magával kikeletkor, dörgölték el a' kószikla allját. Már egynehány izben bámulva nézhette az ember a' Dévényi várnak düledékeiről, hogy tolta a' hatalmas Duna az erőtlenebb Morva vizét viszsza felé, 's a' rajta, oda fel épült drága Schlosshofi fahídat öszsze törvén, azt Marcheck mezőváros ig, melly 2 mértföldnyire van ide, a' Morva lefolyó vize ellen hátra nyomta.

Fejér hegyeken innen majd 3 mértföldnyire, a' 48-dik grádus és 29-ik minuta alatt. Két mértföldel lejebb fekszik Konyha, Kuchl. Ennek is jó a' bora. Innen ismét Po'sony felé fordúlván, először is Malatzkára, a' posta útra, melly ide másfél mértföld, vergődtünk a' nagy homokban; Malatzkáról pedig Stomfán, Maszt, Besztercze, 's Lamácson keresztűl, viszsza Po'sonyba.

Itt elérvén Magyar Ország határát, által lépűnk a' külföldre, 's a' 48-dik grádust vévén kalaúzul, keresztűl megyünk Német 's Frantzia országokon, az az Austrián, Bávárián, Sváb-országon, vagy is a' Würtemberg Király', azután a' Bádeni Nagy Hertzegnek birtokán. Itt a' Rajna folyó vizén Frantzia országba általmenvén, annak Alsatia, 's Lotharingia tartományait, a' mellyek mostan 6 Departementekre (nálunk Vármegyékre) vannak felosztva; azután Cámpániát, 's Páris vidékét megvisgáljuk, és a' Bresti kikötőhelyig folytatjuk utunkat, az Oceanus partjáig. Ez a' nagy tenger választja el Európát Amerikától. — A' melly jóféle borokat szűrnek 's készítenek a' 48-dik grádus alatt, és azon felyűl mind Német, mind Frantzia országban, azokat gondosan előszámláljuk.

II. Külföldiek a' 48-dik grádus alatt 's feljebb észak felé.

Német Ország.

u) Felső és Alsó Austria 8 Fertályra, vagy Kerületre van fel osztva: tsak azon 2 Kerület, melly Magyar országgal határos, ú. m. a' Bétsi erdő alatt való Kerületben, (Viertel unter Wienerwald, mellynek Béts a' feje) és a' Manhardhegy alatt való Kerületben, (Viertel unter Manhardsberg) szűrik a' sok bort. Ezt a' 2 Kerületet a' Duna választja. A' két más Kerületben tsak St. Pölten-en alól, a' Duna jobb partján, és Krems körül a' Duna bal partján, talál még az ember szölőhegyeket és kerteket, de fel-

lyebb nem; úgy, hogy Alsó Austriának jó nagy részében, és egész Felső Austriában nints már tovább szűretelni való szölö.

A' Manhardhegy alatt való kerületben szűrt boroknak, Landwein, (kerti bor) a' Dunához közel szürtteknek, Donauweine (Dunamellyéki) nevet adnak. Ezt veszik öszsze oltsó árron a' Betsi tsaplárosok, 's vendégfogadósok, 's bizonyos mértékben többnyire öszsze szokták keverni a' Magyar országban vett jobb borokkal, vagy az Austriai hegyi borokkal, (Gebirgsweine) a' mellyek sokkal drágábbak és jobbak. Legjobbnak tartják a' kerti borok között a' Falkensteinit, közel a' Morva országban fekvő Nikolsburg városához, a' Haugsdorfit, Malbergit, Stinkenbrunnit, Rötzit, Ottenthalit, Hebersbrunnit, Nexingit, Pyrawarthit, 's a' t. Ott hellyben az utolsó (1828) termésnek akója, most (Jul. 1829) 7 forinton két váltó tzédulában; az 1822-dikinek pedig 25 fton. A' jóféle hegyiborok Bétsnek szomszédságában, a' Kahlenbergen, (a' Cecius hegyén) teremnek. Hogy a' hatalmas Duna béronthasson Bétsnek térségére, vagy az úgy nevezett Marchfeldre, a' Morva-rónaföldre; magának az útját elálló Kahlenbergen kaput nyitott, 's a' hegyet két felé szakasztotta. A' két bús fél a' Dunának két partján magosan fenn áll, 's tanubizonysága az erőszakos egymástól lett elválasztásnak. A' bal partján álló félnek Bisamberg a' neve, jó borral kedveskedik, 20 esztendő múlva megérik, 's a' Rajnai borral vetekedik; 1822-ben 31 forinton vették mustjának akóját. A' jobb partján álló fél a' Kahlenberg; tetején a' Sz. Leopold Kápolnája áll, 's hozzá nem meszsze a' vólt Camadulensisek klastroma, a' mint a' Lajstromunk borítékja mutatja. A' Kahlenberg délfelé le kanyarodik, mint a' Hegyallya Újhelytől Keresztúrig, de tsak 3 mértföldnyi meszszeségre, 's ott a' magos Aninger hegygyel öszvekaptsolván magát jobbra megint betsavarodik egész a' Baadeni ferdőig. Ezen az ötödfél mértföldnyire terjedő hegyek allján, egymást érik a' tsínos helységek, városkák és faluk, szép pajták, úri házak, paloták, kastélyok, és régi várak, a' hova Bétsnek vagyonosabb lakossai a' nyárnak kezdetén ki takarodnak lakni,

's gyönyörködnek a' mezei munkás életnek szemlélésében, a' gondosan mívelt szőlőknek megért gyümöltseiben, 's ollykor a' boraiban is. De nem minden helységben akadnak kívánt jóságú italokra, a' mellyekből örömest több akót vennének, majd a' házi szükségeikre, majd a' vele való kereskedésre nézve. A' legjobb Austriai hegyi borokat a' következő helyeken szokták keresni: Nussdorfon, kivált a' Nussberg nevű szölőhegyről valót. Ennek ó borát a' Rajna mellyéki borokhoz hasonlítják. Az 1822-diki termésnek mustja, akónként 37 forinton költ váltóban; azután Kahlenbergerdörflben, közel Nussdorfhoz; mind a' kettő a' Duna jobb partján a' hegy tövében fekszik. Grintzing, Béts felett esik észak felé a' 48 dik grádus és 15 minuta alatt. A' bora legalább is 6 esztendőt kíván a' megérésre. Ha tökélletesen megérik, kellemetes ízű és illatú, 's a' legjobb Rajnai borral vetekedik. Az 1822-diki termésnek akóját szüret alatt 50 fton vették, az 1823-dikit 24 f. az 1824 dikit tsak 15 for. az 1825-dikit 32 f. Ettől fogva már nem must korában vették meg a' Bétsi kortsmárosok, hanem megvárták, míg megforrot, — akkor alkudtak. Az 1826-diki Grintzingi új bornak akójáért tehát 30 f. az 1827-dikinek 23 f. az 1828-dikinak pedig elejént 24 f. 20 f. 17 f. most már tsak 13 f. V. tz. fizetnek. A' Grintzingi szölőhegyeken megterem esztendőnkent közel 8000 akó. Nussdorf, Kahlenbergerdörfl, 's Grintzing a' Cecius hegyének kezdetén közel egymáshoz, ollyan formán feküsznek észak felé, mint Újhely a' Hegyallyán. Legjobb szölőjök, a' mellyből boraikat szűrik a' Weisse, vagy másképp Fuchsbraune, azután Riesler, Reifler és Grobe, mindenik fejér. Az első fajtát kiváltképpen szeretik és szoporítják. Vannak Grintzingnek szomszédságában sok más helységekhez tartozó szölőhegyek, de a' mellyeknek borait nem lehet az említett hegyi borokhoz hasonlitani. Mauer falu a' közepe táján esik Kahlenberg lekanyarodásának, Mödling 's Neudorf felé. A' bora nagyon közelít a' Rajnaihoz, de tsak 30 esztendők után érik meg. Új bor korában ninls nagy betse; az 1822-diki termésének akójáért nem adtak többet 15 's 16 fnál. A' Petersdorfi, vagy Bertolsdorfi bor is kiköt a' Rajnai borral mind ízére, mind illatjára nézve, 15 esztendő múlva válik inni való bor belőle. Ha

30 esztendős, megbetsülhetetlen. Az 1822-diki termésének akójáért örömöst fizettek 27 's 30 ft. A' Bruni 's Enzersdorfi egyforma jóságú, 4 esztendő múlva megérik, 's 1822-ben 20 's 21 forinton ment akója. A' Bruni szőlőhegyeken ezeket a' fejér szőlőfajokat termesztik: Braune, Grobe, Mehlweisse, Rothgipfler, másképp zöld Riesler, Silberweisse. Gumpoldskirchen a' 48-dik grádus 's 3-dik minuta alatt ollyan formán fekszik az Aningernek déli oldalán, mint Mád a' Hegyallyán. Nagy hasonlatosság van a' bora közt és a' Rajnai, 's az idevaló Nussbergi között. Az 1822-diki termésnek akója 37 forinton kelt. A' szőlőhegyei többnyire a' következő jó fajtákkal vannak beültetve: Braune, másképp fejér Elbling, Grobe, másképp fejér Heumesche, Muskateller zöld és veres, Riesler fejér, Zapfner fejér, Zierfahler fejér és veres. Mind Gumpoldskirchen, mind a' közel fekvő Vöslau elhíresedtek a' jó Burgundiai veres borokra nézve, a' mellyekről későbben fogunk emlékezni. — A' Lajstromunk borítékján leábrázolt Kahlenberg és Leopold hegyen túl észak felé fekszik a' Duna jobb partján Klosterneuburg város, közel hozzá Kritzendorf, és a' völgyben Weidling am Bach. A' Kritzendorfi bort közönségesen ditsérik, úgy szinte a' Klosterneuburgit is: de mindeneket felyűl halad a' Weidlingi, úgy, hogy az Austriai hegyi borok között a' Weidlinginek adják az elsőséget, utánna a' Grintzinginek. Húsz esztendő múlva érik meg tökélletesen, 's tsak akkor kelhet szembe a' Rajnai borral. Az 1822-diki termésének egy akó mustját 52 forinton vették. Weidlingen is azokból a' szőlőfajokból szűrik a' jó borokat, a' mellyekből a' Grintzingi 's Nussdorfi hegyeken.

v) Helbling Sebestyénnek Beschreibung der in der Wienergegend gemeinen Weintrauben-Arten *) tzímű értekezésében 36 féle szőlőnek

---

*) Nemes Born Ignátz adta ki nyomtatásban, Abhandlungen einer Privatgesellschaft in Böhmen, titulus alatt a' III-dik és IV-dik kötetben. Nem lehet itt elhallgatnunk a' mi Mitterbacher Apáturunknak, de Re rustica írt classicus munkáját, a' mellyben több szőlőfajokról tesz említést.

tulajdonságait írja le, Heintl Úr *) pedig 40 fajtának. Mi hatvan Varietásokat gyűjtöttünk öszsze az Austriai szölöhegyeken és kertekben, a' mellyek különös sorban állanak a' Grintzingi Plántátziónkban, melly jóllehet tízen egy holdföldre terjed, egybe egybe 1600 négyszegű ölet számlálván: még is szűk kezd már lenni, a' miolta a' Hazánkbéli és a' Külföldi annyiféle fajokat szaporítjuk. A' 60 Austriai fajták közzűl megneveztünk 14 félét a' Lajstromunk 10 dik oldalán, a' 60-dik számtól kezdve a' 73-dikig, és a' most közelébb előforduló (u) betű után 12 félét. Ezeknek itt közöljük bővebb leírásokat, jólehet már oda fel megvannak nevezve, az elejbek tett számok alatt, ú. m.

471 Biehahnl rothe, gömbölyű, leves szemű, de savanyúkás. October vége felé szokott megérni. 426 Braune, (Sárfejér) Uva germanica alba, Elbling, (Weiszelbe). Igen termékeny, a' bora jó és tartós: azért mindenütt ültetik és szaporítják. A' fürtje nagy és tömött, esős időben hamar rothadni kezd, a' ragya is, és a' fagy sokszor éri. 438 Grobe, fejér, Uva alba, a' Frantziáknál Guaches. Talám onnan eredett a' Heumesche neve. Szeme gömbölyű, nagy, vastag bőrű, leves, de fanyar ízű. A' fürtje tömött, a' bora jó és tartós. Ez a' szölö is elterjedtt itt mindenfelé Groszgrobes és Kleingrobes név alatt, melly a' Grobenak nagy és kis szemű elfajzása. Van a' 439-dik szám alatt rothe Grobe is. 441 Honigweinbeere, gömbölyű, sárgás zöld szemű, méz édességű. Kár, hogy nem termékenyebb. 440 Lagler, vagy Lägler, fejér. Sopron körűl Gaisler 's Gänsefüssler a' neve, Uva Dactilina Columellae. Hoszszúkás édes szemű. 396 Mehlweisse grüne, Nyárhajú, Schreckernek is híjják, hihető azért, hogy azt, a' ki sokat eszik belőle, sokszor a' futkosásra kénszeriti. Majd gömbölyű szemű, ritkás, halavány színű. Bővön terem. A' bora jó. 419 Muskateller grüne, bornak nagyon szeretik. Van a' 419 szám alatt Rothe Muskateller is. 69 Halbwälsche, fejér. A' Rajnánál 's

*) Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums von Frantz Ritter von Heintl, u. s. w. 1-ter Band; Wien 1821.

Würtzburg táján Oesterreichernek, a' Frantziák pedig Raisin d' Autriche-nak híjják. 446 Raifler, majd gömbölyű, sárgás, édes, kis szemű, vastag bőrű: azért ropogós. A' tőkéje sokáig eltart, minden esztendőben van termése, a' bora is jó. 480 Scheukürn, fejér, van kék színű is. 448 Schintauer, sárgás. 449 Schintauer veres. 422 Silberweisse, gömbölyű, zöldes, igen leves szemű, tömött fürtű, a' rothadásra nagyon hajlandó. October közepe táján megérik. 11 Zapfner, weisse, igen jó szőlő, bornak való. 433 Zuckerweinbeere, hoszszúkás, zöldes-sárga szemű, nádméz édességű. October elején megérik.

Ezen jó szőlőfajok még eddig nem fordultak elő a' Lajstromunkban:

491. Burgunder, grüne, a' Frantziáknál Bourguignon blanc a' neve. Majd hoszszúkás, korán érő, leves, édes szemű. A' ragya bántja.

492. Burgunder, schwarze. Bourguignon noir. Frantzia Országból hozták ide. Ebből szűrnek itt igen jó, de még nem sok veres bort.

493. Fuchsbraune, másképp Weisse. Ezzel kiváltképpen ültetik bé a' szőlőjöket a' Grintzingiek, Weidlingiek, Nussdorfiak, és a' Kahlenbergerdörfliek, 's abból szűrik a' jóféle boraikat.

494. Portugieser, schwarze, jókor érő, édes, nem nagy fürtű szőlő, a' mellyből készűl Béts vidékén a' legtöbb, és a' legjobb veres bor.

495. Raifler, schwarze, a' szeme kitsin, édes, a' fürtje is nem nagy, és tömött, veres bornak való. October vége felé érik.

496. Riesler, másutt Rieszling, Klein e Rieszling, Rothgipfler, gömbölyű, sárgás-zöld, világos, kís szemű, igen kellemetes ízű. Fürtje tömött, 's October közepe-táján megérik. Ez a' szőlő adja a' bornak a' kellémetes illatot.

497. Schlehenschwarze, nagy szemű, de fanyar ízű, termékeny. A' veres borát sokan szeretik.

498. Seeweinbeere, fejér, majd gömbölyű, leves szemű, tömött fürtű. A' Fertő tava mellől kerűlt ide. Közelről való attyafia a' Fejér szőlőnek.

Jegyzés.

Nagyon sajnálja ezen Lajstromnak Szerzője, hogy folytatásával elkésődött. Ezt egyedűl beteges állapotjának méltóztassanak tulajdonítani. — Hogy ne talán változó egéssége ezentúl is akadályt tegyen elkezdett munkájának végre hajtásában, könnyebűlésének idejét nem a' külső Országi szőlőknek 's boroknak leírására fordította, mellynek most kellett vólna következni; hanem a' Magyar, Horváth, Tót 's Erdély Országi válogatott szőlőfajokat és borokat szedte rendbe, hogy ezek mennél hamarább megjelenhessenek nyomtatásban. Ha a' Jó Isten életének kedvez, elkészíti az Austriai Monarchiához tartozó Tartományok szőlőinek 's borainak, valamint a' külső Országi szőlőknek 's boroknak még hátra lévő Lajstromát is. Sietünk tehát a' Hazában elterjedt nagy hasznú plántának és a' gyümölcséből kisajtólt boroknak bővebb megesmértetésével és azon Helységek és Hegyeknek az ABC rende szerént való kinyomtatásával, a' mellyeknek neveikről el vannak nevezve a' külömbféle borok.

I. Magyar Országi

Szőlők 's Borok.

1. Az Abaúj-Vármegyében álló Kárpát hegyeinek alkalmatos oldalai bé vannak ültetve Formint Hárslevelű 's Fejér nevű, bornak való szőlőkkel. Találtatik köztök Gohér, Muskatály, Szeremizöld, Madárka, Polyhos szőlő is, noha ritkábban; még ritkábban a' veres és fekete fajták.

Abaúj és Zemplén Vármegyéknek déli részein, a' Tisza mentiben elterült nagy térség felső szélén szakadtak meg az addig elágazott Kárpát-hegyei. Ezen végső hegyeknek déli 's napkeleti allyát híják Hegyallyának és azon termett szőlőket 's borokat Hegyallyai vagy Tokaji szőlőknek 's boroknak. A' közel 8

mértföldnyire terjedő Hegyallya Zemplén Vármegyében, kikanyarodik a' vele határos Abaúj Vármegyébe; a' hol ugyan azon hegynek tövében fekszik Szántó mező város, és Erdő Horváthi falu. Mind a' kettő tehát a' Hegyallyához, és a' bora a' Hegyallyai borok közzé tartozik. Szikszó mező városnak borai is többnyire a' Hegyallyaikkal egy árron kelnek, jóllehet nem számláltatik a' Hegyallyához. Abaúj Vármegyének a' többi jó borai közzűl valók: a' Hernád szép völgyében fekvő Boldogkő-Várallya körűl, és Hétze, Göntz, 's a' t. az után a' Torna Vármegye határához közel eső Bodoló körül szűrt borok.

2. Az Ábrahámi fejér bor azoknak a' fejér szőlőfajoknak levéből válik, mellyekből a' szomszéd Badatson-hegyen szűrt híres borok. Ábrahám Puszta Szala Vármegyében a' Balaton partján fekszik, 's szőlőhegyeit a' felkelő napnak sugárai tsaknem egész álló nap melegítik. Borából a' Cásinonak Pesti pintzéjében is sok tele buteliák vannak le rakva: mivel az 58-dik oldalon örömmel említett Nemzeti Társaság nem hordókban kívánja a' szerentsésen elkezdett Magyar borokkal való kereskedést gyarapítani, hanem buteliákba töltött borokkal.

3. Aptz mező város, veres és fejér boráról esméretes. Fekszik Heves Vármegye szélén, mellyet a' Zagyva folyó választja el Nógrád Vármegyétől.

A' veres bort ezen öt féle fekete szőlőkből szűrik:

Török szőlő, másutt Kadarkának vagy Budai feketének híják.

Tzigány szőlő, más helyet Rátz fekete, Vadfekete, Budán pedig Kleinschvarze a' neve.

Török Gohér. Mások a' veres Betykét, és fekete Nyílót is hozzájok szedik.

Fejér bornak pedig a' következő tízféle szőlőt tartják jónak:

Fejér Török szőlő, másutt fejér Kadarka.

Magyar szőlő, másutt Nyárhajú, vagy Mehlweisse a' neve.

Zöld szőlő, ollyan, mint a' Formint.

Fejér Gohér.
Juhfark.
Rákszölö, másut Ragszölö.
Gyöngyszölö.
Erdélyi; ollyan, mint a' Hárslevelű.
Borós bival.
Pankota vagy Dinka.

Állani való fejér szőlők:

Ketsketsetsű, Muskatály, Tökszölö, vagy Bőr hajú; azután: Veres-Ketsketsetsű, Fekete Muskatály, Uriszög, veres, újig is eláll.

4. Arad Vármegyének Erdély Országgal határos része hegyes, a' többi lapos. A' hegyek allyán majd mindenütt jó féle veres és fejér bort termő szőlőket mívelnek. Ménes falunak veres aszszúszőlő borához nints hasonló a' Hazában. A' hozzá közel fekvő Paulis falunak és Gyorok mező városnak borai is részt vesznek a' Ménesi borok jóságában és egyéb tulajdonságában.

Magyarád falu jóféle asztali boráról esméretes. A' körülötte fekvő Agris, Almás 's Muszka faluknak is jó bora van.

Pankota falu fejér borának majd ollyan betse vagyon most, mint vólt száz esztendővel ez előtt a' Fejér Körös, és Csigér közt álló Mokra-hegy híres borának.

5. Ardó falu Zemplén Vármegyében közel Sáros-Patakhoz, a' Bodrog jobb partján, méltán ditsekszik a' Hegyallyai boraival.

6) Al-Csút, falu Fejér Vármegyében, háládatos említést érdemel Nádorispányunk Ő Cs. Kir. Fő Hertzegségének gondoskodása, az új Kastéllya mellett fekvő szőlőhegyeknek, a' Rajna mellékéről hozatott Rieszling jóféle szőlővel lett beültetésére nézve.

7. A' Badatsonyi asztali, aszúszőlő, 's ürmös borok a' legjobb borai közzé tartoznak az Országnak. Megvannak a' Casino Pesti pintzéjében is. Badatsony

6 *

egy, a' Balaton délnek 's napkeletnek eső partján magánosan álló kerek hegy Szala Vármegyében, melly harmintz egynehány féle szölöfajokkal felruházva, tsendesen felemelkedik azon a' szemet 's szívet gyönyörködtető kies vidéken. A' legjobb bornak való fajta az úgy nevezett Kéknyelű (kékes szárú) fejér szőlő. A' Szigeti, Tuli piros, Sárfejér, Tsútsos Bákor szőlőkről pedig legtöbb aszszú-szemeket lehet szedni az aszszúbor készítésére.

A' Kéknyelű után az itt következő fajták adják a' jó mustot, u. m.

Zöld, (Fejér) Bákor, vagy zöld-Denka.

Fejér szőlő.

Hárslevelű.

Juhfarkú, Ihfarkunak is híják.

Mézesszőlő.

Muskatal, vagy Szagos szőlő.

Ragszőlő, vagy Világos szőlő. A' tömötten álló szemei mintha öszve vólnának ragadva; hihető azért nevezték úgy el.

Római szőlő.

Sárfejér.

Szigeti. Tokajban Formint, Ruston, 's Sopronban és a' Fertő tava körül Zapfner, Magyarúl Fajos, vagy Fagyos a' neve.

Tsútsos-Bákor, más neve Tsútsos Denka, veres fajta.

Tuli piros, a' Rezi 's Neszmélyi hegyen Turi piros, másutt Bakator vagy veres Bakor, vagy Bákor.

Tüskés szemű. A' köznép Tüskésse...nek nevezi.

Azután:

Fekete Bajor, Tokajban Török Gohér.

Fekete Balatonyi.

Fekete Kadarka.

Fekete Karai.

Rátz, vagy Vad fekete.

Asztalra 's tartani valók:

Édes Bákor, vagy koránérő fejér Bajor. Tokajban Fejér Gohér.

Som Szőlő, Tokajban fejér Sombajom, Budai Gohérnak is híják.

Szilva Szőlő, vagy Szilva szemű, veres 's kékes színű.

Török szőlő, van Tzifra szőlő is.

Badatschoner, és nem Pototschaner, mint hibásan nevezik. lásd: Badatsony.

8. Baglas veres és fejér boráról nevezetes szőlőhegy, 's Kéthely mezővároshoz tartozik Somogy Vármegyében. Ennek tisztelt Földesurai Gróf Hunyadi Testvérek, valamint a' mezei gazdaságnak egyéb ágait tökélletességre vinni igyekeznek, ugy a' szőlőművelésben is követésre méltó példát szolgáltattak azzal, hogy az első jóságú szőlőfajokat, a' többek közt a' Rajna melléki Rieszlinget meszsze földről oda hozatták, 's Baglasnak egy részét velek béültették.

9. Bagonya falu Szala Vármegyében, közel Vas Vármegyének Tótsági Járásához, a' Vendusok lakóhelyéhez. Fejér borának mustrája le van rakva a' Casino Pesti pintzéjében.

10. Bakator, vagy Bakar setét veres szőlőnek levéből válik a' Bakator, vagy Bakarbor. Színe fejér, egy kevéssé barnás, 's mind erejére, mind kellemetes ízére, áromájára nézve a' legnemesebb borok közzé tartozik. Diószegi és Érmelléki bor név alatt is esméretes: mivel kiváltképen Bihar Vármegyének Érmelléki Járásában, különösen pedig Diószeg mezővárosának szőlőhegyén szűrik. A' szomszéd Kólyi lakosok is ezt a' szőlőfajtát termesztik és szaporitják. A' Kólyi szőlőhegy háládatos emlékezetben fogja néhai Domokos Lőrintz Tek. Bihar Vármegye Fő Notáriussának nevét a' késő maradéknak fenntartani, ki a' szőlőkkel, és a' borokkal való dajkálódást, a' lehetségig előmozdította. Sok ezer hitvány fajtákat kiirtatott a' szőlőjéből, 's azok helyett válogatott jó fajokat, több mint

száz ötven ezer fiatal tőkét ültetett belé illendő meszszeségre egymástól. Nagyobb része Bakatorból állott, a' mellyet Uva Buccaraná-nak nevezett. Ültetett Jufark vagy Bátsó szőlőt is Uva Bachiensis név alatt, de annak leírása inkább a' Sárfejérre illik, mint sem a' Juhfarkra. Ha külön szedődik és szűrődik, majd a' Bakarbornál is kellemetesebb illatú és ízű. Fáradozásainak áldott jó termés lett a' megjutalmaztatása: a' sok akóból álló Bakar és Bátsó borát is jó árron elhordták mindenfelé.

Sem a' Bakar, sem a' Bátsó szőlő nem szereti a' kövér, hanem a' sárga, vagy fejéres veres agyag-földet, és a' déli vagy napnyugotti menedékes hegyoldalt. A' Bakatorból aszszúszőlő, és Campaniai bort is készítenek, most még nem nagy mértékben, és ámbár a' Bakatorból tsinált Campaniai bor legjobban habzik, (muszéroz) soknak mégis nints íze szerént, mivel igen erős. Legalkalmatosabb itt arra a' Bátsó, vagy a' Leltszőlő. A' Bakator bor a' Casino pintzéjebéli borok között is találtatik.

11. Baranya Vármegyének igen sok jó, többnyire veres borai vannak. Első helyet érdemel köztök:

A' Siklósi, és a' körülette fekvő Nagy és Kis Harsány 's Gyűd faluknak szőlőhegyein szűrt veres borok.

A' Villányi és mellette

A' Kövesdi fejér, veres és kástélos borok.

Lajoshegyi, fejér, és Grétzi veres borok, a' Bólyi uradalombéliek, Gróf Battyányi Familiához tartozók.

Pécs szabad Királyi város a' Metsek hegy alatt, a' szőlője pedig annak déli oldalán fekszik. Ezen elterjedt hegynek allyán sok jó veres, és némelly helyen fejér bort is szűrnek. A' Pécsi veres és fejér bor, melly ritkább, úgy szinte a' Sz. Lőrintzi uradalomhoz tartozó Helesfa falunak fejér bora esméretes.

12. Bars Vármegyében ezeknek a' helységeknek fejér borait tartják a' legjobbnak:

Garan-Szőlős, (Ribnik) mező városnak, és a' mellette fekvő Csejkő falunak borát.

Nagy Koszmár falunak a' Garan bal partján, Új Barson felyűl;

Arma Pusztának, a' Vármegyének déli határán.

13. Bársonyosi fejér bor, Veszprém Vármegye határán, Győr felé, melly szembe mer állani a' Somlyai híres borokkal. Ime ezen fejér szőlőkből szűrik.

Bajor, azután Csapő szőlőből. Van Csepi nevű szőlőjök is.

Dénka, máskép Ragszőlő.

Hárslevelű vagy Kerekes.

Fejér Kadarka, van hamvas Kadarkájok is.

Zöld Lampért, vagy Lampert.

Muskateller, nints muskatály íze.

Nagyságos szőlő. Van Szagos nevű szőlőjök is.

Szalai Sárfejér, van Vékony nyakú, van Tzilifándli nevű.

Van hét 's több fekete szőlő-fajtájok is.

14. Bátorkesz mezővárosnak fejér asztali borát Esztergom Vármegyében, sokan a' Neszmélyinél is nagyobbra betsülik.

15. Bazin, Pősing, szab. kir. Város Posony Vármegyében. Innen hordták az előtt Silesiába a' jó fejér borokat.

16. Bénye, vagy Erdő Bénye falu Zemplén Vármegyében. Liszkához nem messze. A' Hegyallyához számláltatik, 's Tokaji bora a' tartósabbak közzűl való.

17. Beregh Vármegyében, ezek a' jóféle fejér borok:

A' Bereghszászi, Nagy és Kis Musaji; azután Bene, Kovászó falukban találtató, és azon a' hegyen készült borok, mellynek tetején áll a' régi Munkátsi vár.

18. Bereghszász mezővárosnak jóféle fejér asztali borait ezekből a' szőlőfajokból szűrik:

Ágas fejér.

Bakator. Van fejér, van medgyszin, van rózsás Bakator.

Bodony, fejér, van Erős Bodony, van zöld Bodony is.

Boros, fejér, van zöld, van ollyan Boros is, melly eltsapja a' hasat.

Erdei szőlő, van Erős inú is.

Gohér, fejér, van Malozsa-Gohér is.

Görin, jóféle. Ennek Tokajban Formint a' neve.

Görin, sárga, van zöld Görin, van hasmenést okozó Görin is.

Gyöngy szemű. Van Hárslevelű.

Járdán, mákép Járdovány fejér, van hast ingerlő Járdán is.

Kövér szőlő. Van Legyes és Majoránna szőlő.

Narantsszínű szőlő. Van Nyárhajú.

Petrezselyem. Van Polyhos 's fejér Rózsás, és Zöld Teremi szőlő.

Töklevelű, van Tök szőlő, van Tökös nevű szőlő is.

Vad szőlő, fejér.

A' fekete szőlőfajok ezek: Ágasfarku, Bakator, Bodony, Gohér, Járdán, Legyes, Lisztes, Muskatály, Portsin, Vadszőlő.

Tartani valók: fejér és veres Bogár, Görbe szőlő, fejér, rózsás, és zöld Ketsketsetsű, sárga Rumonya.

19. Berény, igazi neve LovasBerény mező város Fejér Vármegyében, veres borával nem tsak a' Casino Pesti pintzéjében, hanem akárhol is betsületet vall.

Bibersburg; lásd Vereskő.

20. Bihar Vármegyének borai az Országnak legjobb borai közzé számláltatnak. Egy ahoz értő Hazafi így ír felőlök: „Valamint az aszszúszőlő borok között

a' Tokaji, úgy az asztali (Ordinarium) borok között a' Diószegi (kétség kivűl az erős Bakator-bort érti) tartatik elsőnek, melly nevezet alatt legszorosabb értelemben vétetnek Diószeg, Koly, vagy Kój kivált annak Hankovits hegye, a' Nagy Kágyai Puszta, Székelyhíd; és Vajda. A' Csatári bor ebbe az osztályba (Classisba) nem megy, mert ámbár kellemetes és jó, de tsak ugyan valamennyire savanyús, és sem az az áromája, sem az az ereje nintsen." A' Nagy Váradi, Sz. Imrei 's Sitéri fejér borok is ehez a' Vármegyéhez tartozók.

A' legjobb bort szűrik a' Bakator másképp piros Bakar és Bátsó szölőből; azután ezekből:

Bakar fejér.

Boros fejér. Van Bihari Boros nevű is.

Erdei.

Furmin, Furment-nek is hiják.

Gyöngy fejér.

Szeremi zöld, ezt nagyon dítsérik.

Ezek is fejérek: Alattermö, vagy Alföldi, másképp Bátai. Gohér, Lapulevelű, Leány, vagy Lyán szölö, Lendvai vagy Petrezselyem. Madár szölő, Muskatálj, Tökfenék.

Fekete szölők: Bodor, Gohér, Jenei vagy Kadarka, Portsin, Tar, Ökörszem.

Tartani valók: Bogár veres. Ketsketsetsű fejér 's veres. Lószemű fejér. Sárga Rumonya, ezt Tokajban fejér Bogárnak, Bolgárnak vagy Rumonyának; Egerben Romolyának, vagy Sárga Gohérnak; Vi'sontán Romolyának, Gallyasnak és nagyszemű szölőnek híják. Sopronyban Zibebe, Bétsben weisse türkische Zibebe, Toskánában Uva Reginae, vagy Regina, Frantzia országban Picardon, Spanyol országban Uva de Rey vagy Tamorlana név alatt esméretes.

21. Bogdány falu Pest Vármegyében, Sz. Endré szigete mellett a' Duna jobb partján, fejér boráról esméretes.

22. Borsod Vármegyében a' Miskoltzi bornak adják az elsőséget. Találunk Aszaló, Diós-Győr mezővárosokban, és Kis-Győr, Geszt 's a' t. faluk-ban is jó fejér borokat.

A' következő szőlőfajoknak mind ebben, mind más sok Vármegyékben legjobb az aszszúja, mustja és bora:

Formint, igen édes, az aszszúja másokat felyűl halad.

Hárslevelű. A' bodza virágjához hasonló a' szaga, melly a' borban is igen megérzik: azért hasonlítják az Érmelléki Bakarbor ízéhez és szagához.

Pataki, édes, nagy fürtű, bőtermő.

Demjén, édes, aszszúja is jó.

Bakator, bornak igen jó.

Balafánt, tartós nagy fürtű szőlő.

Erdei, bőven terem, 's jól fizet.

Ezek is fejér bornak valók:

Barát szőlő, hamú színű.

Borosbival, piros színű.

Gyöngy fejér, hamar érő, édes.

Kőszemű, leves.

Muskatal, igen kellemetes ízű.

Romai-Bakator, fejér, jó ízű.

Rózsa szőlő, piros, édes, leves.

Sombajom fejér, szép, édes, igen jó.

Ezek bor szaporítók:

Bátai, Fejér szőlő, és Polyhos, de ez későbben érik, azért savanyús.

Veres bornak valók:

Fekete Formint, az a' mit másutt Rátzfeketének, vagy Tzigány szőlőnek hínak; fekete Gohér; fekete Muskatal; fekete Purtsin, 's a' t.

Tartani valók: fejér és fekete Bogár; Firmont, vagy Görbe szőlő, másutt Paprika szőlő; fejér és fekete Ketsketsetsű; fekete Sombajom.

23. Bóz (Holing) Sopron Vármegyében a' Fertő tó partján fekvő falunak igen jó borait ezekből a' fejér szőlőkből szűrik:

Fajos, másképFagyos, Zapfner, a' Tokaji Formint testvér attyafia.

Fajos, fekete, az a' mit Aptzon Tzigán szőlőnek, Vátzon Vad-feketének, Budán Kleinschwarzenak hínak.

Hajnos fejér, itt pedig Geiszlernek, a' Rustiak 's Sz. Györgyiek Láglernek nevezik.

Kadarka, fekete.

Muskateller, zöld, Csornokon 's Komjáton Boros-Biharnak híják.

Nyárhajú, fejér, Mehlweisse.

Ragszőlő, itt igy írják: Rakszőlő.

Silberweisse.

Reifler, fejér.

Temjén szőlő, a' Weihrauch-Weinbeere, vagy a' Weihrer szóból fordítva, az az Muskatály, vagy Szagos szőlő.

24. Buda, Pest Vármegyében fekvő szabad királyi Városnak veres, az az gránát színű borával már régen tetemes kereskedést űznek a' külső Országokba is. A' Budai ó bor nagyon közelít a' Frantzia Bordó (Bordeaux) borhoz. Legjobb szőlőfaj, a' mellyből itt a' veres bor készül és mellyel a' szőlőknek nagyobb része bé van ültettve, a':

Fekete Kadarka, itt rothe Katarkernek híják; utánna való, a' Kleinschwarze, másutt Rátz, vagy Vad fekete, 's Tzigány szőlő.

A' fejér Budai bornak valók:

Hönigler, édes jó fajta.

Jungfer, fejér, Leány szőlő.

Kadarker, fejér Kadarka.

Langstingler.

Mehlweisse, Nyárhajú.

Muskateller, fejér, nints Muskatály íze.

Silberweisse, Ezüst- vagy Ragszőlő.

Asztalra 's tartani valók:

Weisse Augster, fejér Gohér; weisse Geiszdutte; griechische Geiszdutte; schmeckende weisse Geiszdutte; ordinäre Grobweisse; schmeckende Grobweisse; schwarze Grobweisse; rothe Jakobi, Julius végén érik; grüne Muskateller, jókor érő; rothe Muskateller, ez piros Dinka; blaue Ochsenaug, fekete Ökörszemű; rothe Schmeckende, veres Muskatály; weisse Türkische, sárga Romolya; weisse Zapfler, fejér Paprika szőlő; rothe Zwetschen, veres Szilva szőlő.

25. Csatár falu Bihar Vármegyében, a' Váradi hegyen fekszik közel másfél mértföldnyire Nagy Váradtól. Fejér borát veszik, 's sokfelé elhordják. Megvan a' Casino pintzéjében is Pesten.

26. Csepreg, Tschapring, Sopron Vármegyének déli részén, Kőszeghez majd 2 mértföldnyire eső mező városának fejér borát meglehet venni a' Casino Pesti pintzéjében is.

27. Csókakő; régi vár düledéke, és falu Fejér Vármegyében, Moor mezővároshoz közel. Jó szőlő hegyén 45 fajta tenyészik. Közöttök ezek a' legjobbak:

Bajor, máskép Gohér. Van fekete Bajor is.

Barát köntös, hamu vagy füst színű.

Denka, van fejér, van veres Denka.

Hárslevelű. Eztitt Németűl weisse Zierfahnlnek híják, de hibásan.

Juhfarku.

Kadarka, fejér, és fekete. Van fejér Magyar Kadarka, máskép Magyar Ragszőlő.

Muskatály fejér és veres.

Rakszőlő, máskép Ezüst szőlő.

Sárfejér, és Szala fejér.

Szigeti, veres, rothe Muskateller. Nints jól elnevezve.

Szőke, máskép Fejér szőlő.

Tuli piros, rothe Muskateller.

Török szőlő. Ezt Tokajban Fürjtojásnak, Fürjmonynak híják.

Tzirifandl, fejér, van fekete is. Német szőlő.

Apró szemű Zöld szőlő. Van Öreg szemű Zöld szőlő is.

28. Csömör falu, Pest Kir. Város és a' Gödölői Kastély között említést érdemel jóféle fejér borára, főképpen arra nézve, mellyet az Uraság szőlőjében szűrnek. Ezt a' Grasalkovics Hertzegi Familiának Fundátora, az akkori Kamarának Praesesse ültettette bé a' Tokaji első jóságú, 's más idegen szőlő-fajtákkal.

29. Csongrád Vármegyében a' Vedresháza nevezetű, 's a' víz árjától megszabadított Pusztán, egy igazi agyag-iszapos és telekes földön nagy szőlőt ültetett bé Tek. Vedres István Úr, tudós Tagja a' Mezei Gazdaságot tárgyazó Társaságnak Bétsben, sok ezer meg ezer Magyar, Német, Frantzia, Olasz, Dalmátziai 's a' t. síma és gyökeres szőlő-veszszőkkel. — Serkentő próbatételeivel majd azt az örömöt is érezni fogja a' jóra törekedő Hazánkfia, hogy követésére méltó példák fognak a' Magyar egen felderülni.

Csongrád mezővárossának szőlős-kertjében legjobb szőlőnek tartják a' Veres Dinkát, Debretzenben Tinka a' neve: azután a' Fekete szőlőt, vagy Kadarkát, a' mellyből készül a' veres, mások szerént a' Homoki borok. Kerti bort szűrnek más Vármegyében is, mindenek felett a' Tiszával határos Vármegyéknek róna földjén. Sem erejére, sem tartósságára nezve, nem hasonlítható ugyan a' Hegyi borokhoz: de még is némelly közzülök megérdemli a' különös tekintetet, a' millyen a' Ketskeméti, Nagy-Kőrösi, Pest-, Debretzenyi, Szabolcs Vármegyében.

30. Csornok, Nyitra Vármegyének déli részén fekszik, hol a' Zsitva folyó elválasztja Bars Vármegyétől.

A' Csornoki fejér bor 5, 6 esztendő mulva megérik, 's a' Somlyaival vetekedik. Ezekből szűrik:

A' négy egy más után következő korán érő vagy a' mint itt híják lágy fajta:

Arany szín, Goldtraube.

Gohérfejér. Augster vagy Lampart.

Nyárhajú, Mehlweisse.

Tzinifál, zöld, Zierfahnler.

Ezek későn érők, vagy kemény fajták:

Boros-Bihar, fejér, Grobe Muskateller, az az, a' mellynek nints Muskatály íze.

Dinga fej. Kleinweiss.

Hajnos, zöld, Lágler, Lägler, Längler.

Kadarka, fejér.

Sárfejér, Braune.

Termő, fejér, másutt Ezüst szőlő, vagy Ragszőlő, Silberweisse.

31. Damásd, vagy Ipoly-Damásd, falu Hont Vármegyében, az Ipoly mentiben, közel a' Dunához, jó fejér bora habzik, mint a' Campaniai.

32. Diós, vagy Felső Diós, Nuszdorf, Oreschán, Poson Vármegyében, fejér asztali boráról, kivált a' mellyet az Olajtna szőlőhegyen szűrnek, elhíresedett.

33. Diós-Győr, mezőváros Borsod Vármegyében fejér boráról esméretes.

34. Diószeg, mezőváros Bihar Vármegyében, Bakor vagy Bakator borával, és más féle szőlőkből készült fejér borával nagy hírt 's nevet szerzett magának.

35. Dömölk az az Nemes, és Pór Dömölk, két falu Vas Vármegyében a' Ság hegyen termett fejér boráról, Sági bor név alatt is esméretes.

36. Ecs. Nagy Ecs falu, Kis Ecs Puszta Győr Vármegyében, a' Sz. Márton hegy (Mons Pannoniae) szomszédságában. Fejér borát majd a' legjobbnak tartják ebben a' Vármegyében.

37. Ecsed, vagy Kis-Ecsed Puszta, Nográd Vármegyében, Vátzon felyűl 3 mértföldnyire, veres borát közönségesen dítsérik.

38. Eger veres borának mind híre mind betse nagy a' kereskedésben. Van ezen Érseki városnak Heves Vármegyében aszszúszölö-bora, és fejér bora is. A' legjobb veresbort itt tsak e' két szölöfaj termi, u. m. az

Egri fekete, vagy Ludtalpu szölö, a' másikat is Egri feketének, vagy kerék levelű szőlőnek híják. Mind a' kettő igen édes, és ha jó az esztendö, husvétig eláll, 's utóljára ugy meg aszik magától is, hogy tésztás süteménybe is használni lehet.

Más fekete fajták:

Budai fekete, másutt Kadarka, nem ollyan édes, mint a' két Egri fekete

Furmant fekete, másutt Rátzfekete.

Gohér fekete, vagy Török Gohér.

A' fejér bornak való szölöket nem igen szaporitják, azért a' fejér bor itt ritka. Ezek a' legjobb fejér szölök:

Sárga Furmint, Tokajban Formint a' neve.

Fejér Frankus, nagy fürtü, 's termékeny.

Juhfark, ez is termékeny.

Válogatott asztalra 's tartani valók:

Bakator, veres.

Ketsketsetsű, fejér, fekete, veres, zöld.

Maluzsa, fejér, vagy Marzola.

Muskatal, fejér, fekete, veres, zöld.

Romolya, fejér, vagy sárga Gohér. Van fekete Romolya is.

Rózsa, fejér, szöke, veres.

Som-gohér fejér. A' Hegyallyán Malozsa-Gohérnak híják.

„Egerben October elején szoktak szűretelni, mert a' fekete szölök hamarább megérnek, és a' dértöl is tartanak, melly, ha a' szölöt éri, színét elveszi, 's a' bora is halavány lesz. Egyéb eránt barna piros vagy világos

veres a' színe, nem setét veres, mint a' Budai boré. Egernek sok szőlőhegyei között legnagyobb 's legmagosabb az Egyed hegye, a' földje részszerént szőke agyag, részszerént veres nyirok (sic) és igen követses. Ez termi a' legjobb Egri bort, melly egésséges, ha mingyárt erős is, 's jó esztendőben igen édes, de édességét 25 esztendő múlva elszokta veszteni, 's akkor a' fűszerszáma nevekedik. Fiatalkorában, míg 2, 's 3 esztendeig édeses, a' vizet bé nem veszi, hanem 5, 's 6 esztendős korában, a' midőn már megért, vízzel igen jó. Ha nem vizezik, nagy ereje miatt nem igen lehet inni. Húsz 's több esztendőkig is el áll a' seprűjén 's meg nem változik, hihető az Egri jó pintzékre nézve: mivel a' tapasztalás szerént színében tetemes változást szenvedett, ha mikor idegen helyett más nem derék pintzékbe rakták. Igaz, hogy sok bor a' seprűjétől romlik meg, ha sokáig hagyják rajta. Elvitték Londonba, Petersburgba 's Nápoly várossába, a' hol a' rekkenő meleg napokon is meg nem változott, sem utjában, sem ott helyben. Ha a' meleg nyári hónapok kedveznek, a' szemek hamarább megaszszúdnak, 's igen jó, édes, sűrű, 's fűszerszámos aszszúszőlőbort lehet késziteni, tsak hogy édességét sok esztendőkig meg nem tartja, 's veres színét többnyire a' buteliák oldalán hagyja. Ha az Egriek jó ó bort töltenének az aszszúszőlőre, mint a' Ménesiek szoktak, jobb aszszúszőlőborok vólna. Campaniai bort is készítettek már az Egri fekete szőlőből, mellynél külömbet nem igen lehet kívánni, de a' körül belől való Hutákban fútt buteliákat az ide való bornak ereje, kivált mikor habzó bor válik belőle, széljel szakasztja."

„A' második rendű borok a' Síkhegy, Czegléd, Al-Magyar, Rátzhegy, Galagonyás 's a' t. alatsonyabb, nem követses szőlőhegyeken teremnek, jók ugyan és kellemetesek, de még sem ollyanok, mint az Egyed hegyén. Az Egri veres bor közönségesen kellemetes ízű, könnyű, egésséges, a' gyomrot éppen nem terheli, és különös jó tulajdonságai ollyanok, hogy azokat akármelly külső országi veres borban nehéz együtt feltalálni."

Eisenberg, lásd Vashegy.

39. Erdőd, a' Méltóságos Gróf Károlyi Familiához tartozó mezővárosnak fejér bora legerősebb a' Szathmár Vármegyei borok között.

A' fejér bornak való szőlők ezek a' legjobbak:

Bakator, veres, némellyek németűl Schillernek híják, igen édes 's szép, a' bora legjobb 's legtartósabb.

Boros szőlő, zöld, édes, minden idevaló fajták között legtermékenyebb. A' bora jó 's tartós.

Budai, fejér, jókor érő, igen édes, 's szemei megaszszudnak. Ebből készül itt a' legjobb aszszúszőlő-bor.

Szeremi zöld (Grüne Spitzler), édes termékeny, 's mustjával bőven fizet.

Ezek is fejér bornak valók: Alóltermő, Fejér és Sárga Ardai, Erős-Sinór, Rózsás, 's a't. Van veres bornak való szőlőjök is, ú. m. Fekete Budai, azután Jókorérő, Kék, és Tsipkés, édes kellemetes, de késő, 's a' t.

Asztalra 's tartani valók ezek: Fejér, Sárga 's Kék Muskatály, 's ugyan annyi színű Ketsketsetsű: Van Tzifra szőlőjök is (Gescheckte Traube).

Az Erdődi szőlő-hegyeknek földje agyagos. Nevezetes, hogy ott 's másutt is a' Vármegyében nem tőkére mívelik a' szőlőt, mint szokták közönségesen Magyar Országban, a' Szilágyságban *) Austriában 's a' t., hanem karikára, mint a' szomszéd Erdélyiek. A' szőlős gazda neki áll t. i. mettzés idején, a' tőkén álló venyikéknek, (síma veszőknek, vagy síkfáknak) kettőt az erősebbek közzűl a' tőkén hágy, a' többit a' legalsó vagy az a' felett álló szemig **) elmettzi, hogy azokból a' jövő esztendei új karikára való magfák, nőhessenek: mivel a' karikaformáló venyikét, vagy szüret után, vagy kikeletkor tövig mind elmettzik, elvetik, és a' magfából kötik az

*) az az Magyar 's Erdély Ország között fekvő Kraszna 's Közép Szolnok Vármegyékben.

**) Másutt a' szemet ígyis nevezik: bimbó, bog, bűg, bütyök, rügy.

új karikát. A' karika kötéshez fogván a' munkás, az ugyan azon egy tőkén meghagyott két venyikének tetejét elmettzi 's tsak három vagy negyedfél lábnyi (5 arasznyi) hoszszúságot hágy azoknak, azután mindegyiket a' két hüvelykével odább megodább hajtogatja, mint az abrontsot, 's arra vígyáz, hogy el ne pattanjon. Igy a' tövétől kifelé görbíti 's a' végét a' tőke mellé vert karóhoz köti, de úgy, hogy a' kötés harmadfél lábnyi magasságra (jó negyedfél arasznyira) essék a' földtől. A' másik venyikét is, a' szerént görbítgeti 's amannak által ellenében a' karóhoz köti, úgy válik a' két veszszőből egy karika, melly a' szölő-munkásoknak nem lészen akadályokra, ha a' karikának egyik venyikéje a' hegynek, a' másik pedig a' völgynek esik; ugyis legalább három lábnyi meszszeségre kell a' karikás tőkéknek állani egymástól.

Erdélyben külömbözik a' karikára való mívelés az előbbenitől. Ott a' szőlőtő kiáll a' földből, két, söt három lábnyira is, nem egyenesen felfelé, hanem tsappanósan (rézsült) a' hegy felé dülve. Ezt a' majd ötödfél arasznyira fel nött fát tő-derekának, vénfának, 's tserfának is nevezik, 's mellé egy ölnyi magasságú egyenesen álló karót vernek egy, vagy fél lábnyi meszszeségre a' tőkétől, a' hegy mentiben. E' szerént a' venyikék nem a' föld színén gyarapodó törzsökből hajtanak, 's nőnek, mint nálunk, hanem a' föld felett, a' most megnevezett szölötő-derekának tetején, vagy az itt úgy nevezett s z é k-én. A' karika-kötés így esik: a' vintzellér nem a' hegy vagy völgy felé, hanem óldalfélt áll a' tőkének, és a' tő-dereka tetején álló két meghagyott magfát tövénél kezibe fogja, 's a' markán felyül a' karóhoz köti, de nem szorosan, 's vígyázva meghajtogatja, azután egyiket jobb, a' másikat bal kéz felé, karika formára legörbíti, a' két végét egy kevéssé öszsze fonja és a' karó háta megé állván, annak alsó részéhez köti, közel a' földhöz. A' tőke-derekát is, ha engedi magát, ebbe a' kötésbe fogja, ha nem lehet meghajtani, valamivel feljebb köti a' karóhoz. De közönségesen három, ritkábban négy magfát szoktak hagyni, hogy ha egygyik vagy másik a' hajtás közben eltörnék vagy vakon maradna, az az nem hajtana, légyen mit venni helyébe. Ezeket is meghajtogatja, megropogtatja,

és a' karikára való magfával öszsze fonja, vagy fonatlanul hagyja, és, hogy mégis egymástól el ne válljanak, közepe táján öszsze köti, úgy hajtja egyszerre a' két veszszőt karikára. Vagy ha tetszik, 2 's 3 szemre is megmettzi, 's ha majd a' karó mellett egyenesen fel nőttek, ahoz köti egy vagy két helyen. Itt a' szüret után fognak a' mettzéshez, 's mindenek előtt három vagy legfeljebb négy erős hoszszú venyikéket (magfákat) hagynak meg a' jövő esztendei karikának; de ollyan venyikéket, mellyeket Junius közepe táján, a' szokott gyomlálás alkalmatosságával hagytak meg a' karikának két vállán, legközelebb a' tőke-derekához, 's az ólta ott nevekedtek. Azután a' karikát elmettzi, de tsak a' meghagyott magfáknál, 's ültetni való veszszőnek, úgy nevezett Késallyának, félre teszi. Utóljára a' tőke-derekát vígyázva a' föld felé hajtja, és a' tetején álló magfákat a' földre fekteti 's a' keresztbe leszúrt kurta karókkal lekaptsolván, három helyen, ú. m. a' tövénél, azután a' hol a' magfák el vannak mettzve a' karikától, és a' veszszők végénél télre földdel befedi.

Valamint a' mettzés, úgy szinte a' gyomlálás is megkívánja, hogy a' vintzellér megítélő tehettséggel bírjon, 's e' két szölő munkához jól értsen. Jobb, ha a' szőlő virágzása után fog a' gyomláláshoz, (hónalyozás vagy hónyajozáshoz). Mindenek előtt a' karika vállán, a' karó mellett két felől, a' vén fához legközelebb álló 's most nevekedő veszszők közzűl a' legerősebbeket, hármat, legfeljebb négyet kiválaszt magfának, 's rólok a' levél 's a' veszsző között kinőtt hónalyt eltsipdesi, 's veti, azokat a' karikához köti egy vagy két helyen, de a' rajtok álló fürtön felyűl. A' katsokat is (a' fogódzókat) letsípdelheti, vagy rajtok hagyhatja Chaptal ítélete szerént. Igy bánik a' karikán álló többi veszőkkel is, ha gerezd van rajtok: ha nints, tövig kivágja azon jövésekkel együtt, a' mellyek a' derékán vagy a' tőkén hajtottak. A' melly veszszőkön fürtöt lát, tetejeket elmettzi mettző késsel (katzorral) a' felső gerezden felyűl két szemmel. Némellyek az alsó fürt alatt álló leveleket is letörik, vagy a' mi jobb, ollóval lemettzik; némellyek pedig, kik Chaptal tanátsát követik, most Juniusban, nem: mert a' levelek

7 *

majd tsak nem több nedvet 's éltető erőt szívnak bé magokba, mint a' gyökerek, az egész tőnek, különösen pedig a' levél tővénél kiálló bimbónak táplálására, melly vak marad, ha a' levelet letörik. Sőt ha minden levéltől megfosztják a' venyikét a' szőlő virágzása előtt, bizonnyal semmi gyümöltsöt sem fog teremni. Augustus vége felé tehát bátorságosabb levelezni, de nem egyszerre, hanem kevesen kezdeni 's több ízben hozzá fogni. Mingyárt abba kell hagyni, mihelyest a' szőlőszemek hártyája (a' bőre, a' héjja) rántzosodni, és a' szemek puhulni kezdenek. Egy hónap, vagy öt hét múlva, éppen úgy, mint Juniusban, másodszor is meggyomlálják a' szőlőt, Augustus utólsó hetiben pedig a' magfáknak végét katzorral el szokták mettzeni (megtsonkázni) Egyébb eránt esős időben, a' virágzás alatt, és caniculában (Julius 22-dik napjától fogva Austus 24-dik napjáig), senkit a' munkások közzűl, kik tsak kárt okoznának, a' szőlőbe nem eresztenek.

Az annyi gondal 's fáradsággal nevelt karikák rakva vannak ősz felé gyümöltsel, legalább tizenkét szép nagy fürtel, gyakorta sokkal többel is. Némellykor 40 fürtöt is megszámlálnak rajta, úgy hogy egy karikáról leszedett szőlővel sokszor megtelik a' putton. Ezt a' bámulásra méltó termést annak lehet tulajdonítani, hogy a' karikára kötött veszőkön megmarad a' negyedik, ötödik 's a' t. szem, a' mellyek rendszerént fürtöket szoktak hajtani 's teremni: a' tőkére mívelt szőlőkben pedig, a' hol egy, két vagy három szemre mettzik a' venyikét, azokat a' szemeket hagyják meg, a' mellyek tsak leveleket hajtanak, a' negyedik 's ötödik fürtöt-termő szemeket pedig az elmettzett venyikével elvetik. Chaptal pedig igy okoskodik ezen bőv termésről, remek munkájának, mellyről a' 18-dik oldalon emlékeztünk 1-ső Kötetjének 3-dik Szakaszszában: a' melly tápláló nedvesség a' szőlő gyökeréből felfelé megy, a' karikákon tsak tsendesen 's akadozva mehet, a' fürtöknél megállapodhatik, 's azoknak gyarapodásokra lehet: de a' tőkére mivelt szőlőkben, a' midőn a' tőke mellé vert karóhoz kötik az egyenesen álló venyikéket, ezekben iszonyú sebességgel felfut a' nedvesség a' veszőknek tetejekig, ott új jövést, levelet,

's gyenge venyigét hajt, annyi gyümöltsöt pedig éppen nem hozhat. A' tápláló nedvesség annál jobban kidolgozódik, 's főződik, mennél lassabban kereng. Erre nézve nagyon kikél a' tőkére való mívelés ellen. Látni, hogy tsak azért, mert amahoz képest kevesebb termése van. De a' bora, ha nem felette sok is, közönségesen elesmert jóságú. Úgyis nagyon dorgálja azokat Chaptal, kik a' magosan kötött karikák által, vagy más okra nézve, igen nagyon felrugtatják a' fürtöket, melly miatt jól meg nem érhetnek 's a' borok se lehet, se jó, se tartós. Mennél közelebb függnek a' napfénytől megmelegedett földhöz, annál jobb, tsak hogy ne érjék azt, 's a' zápor-eső se piszkolhassa öszsze a' reájok felvert sáros föld által. — Ezen értekezéshez tartozik a' terméketlen gyümöltsfának azzal való megorvoslása is, hogy a' meggörbíthető ágait fél, fél karikára hajtják, 's az ág végét ugyan azon ágnak vastagabb részéhez kötik. A' meddő szőlők veszszeit is karikára meghajtják, 's azzal kénszerítik a' termésre. Egy két illyen, igen keveset termő fajtával próbát tettünk, 's annak kívánt foganatját örömmel jelentjük.

Erlau, lásd Eger.

40. Érmelléki bor alatt a' Diószegi, Székelyhídi, Kóji 's a't. erős borok értetődnek, melly helységek Bihar Vármegyének Érmelléki Járásában feküsznek. Ezek is meg vannak a' Pesti Casino pintzéjében.

41. Esztergom Vármegyének legjobb fejér asztali borát találjuk: Bátorkeszen, és közel oda Kis-Újfaluban, kivált a' Somlyó nevű szőlő-hegyen. Azután találunk Köbölkúton fejér és veres bort, a' mellette fekvő Sárkány faluban igen jó verest; Keménden a' Garan jobb partján fejért, 's verest; Sütőn a' Duna jobb partján fejért és Sz. Tamás, 's Sz. György Mezeje mező városainak, szőlőhegyein, nevezetesen a' Szamár nevű hegyen.

Ebben a' Vármegyében a' fejér bornak való szőlőket igy nevezik:

Bálind szőlő. Batsing, másként Básing, vagy Bárzing, fejér szagos szőlő. Barát suhaju, vagy

Hamvas szölö, Franziskáner Weinbeere. Budai fajta, Silberweisse. Zöld Denka, Grüne Muskateller, azután Török Denka, másutt Piros Denka. Frankus, Frankel. Bétsi Gohér. Hárslevelű. Juhfark. Kadarka. Leányszölö. Magyar szölö, Mehlweisse. Marsola (Malozsa) Zibebe-Traube. Sajgó, Grobweisse. Sárfejér, vagy vizes Fejér, Zandler, vagy Scharfel. Trifánd. Zierfandler. Változó Szölö, Vexirtraube.

Veres bornak valók:

Bárzsing, fek. Muskatály. veres Frankus. Fekete Gohér. Fek. Kadarka. Kökény szölö, Schlehentraube. Fek. Magyar. Úri piros, rothe Österreicher.

Állani való szölök: Fejér Beg, vagy Bég, igen nagy szemű szölö; Scheikern. Fejér 's fekete Ketsketsets. Fejér és fekete Szilva szölö; Szomor, blaue Ochsenaug.

42. Fejér Vármegye sok jó borral bővölködik, a' többek között Moor mezőváros és Csókakő falu. Különös említést érdemel Zámóly falunak, és az Úrhidi pusztának jó asztali bora. Lovas-Berénynek, veres, és Váll mezővárosnak jó fejér bora meg van a' Casino Pesti pintzéjében is. A' Velentzei tó partján felemelkedett dombokon is igen kellemetes ízű bor terem. Közelít a' Neszmélyi elhíresedett könnyű, 's a' gyomrot nem terhelö asztali borhoz. Nints ugyan annyi ereje 's szesze, de mint valamelly jó orvosi szer, hathatós a' vizelet kitakarítására. A' Moori, 's Csókakövi borok is közelítenek a' Neszmélyi, Vashegyi, Tótsági, Szerednyei 's a' Bakator borok tulajdonságaihoz, mire nézve az Austriai 's Stájer országi bor kereskedök ide járnak bort venni. Ha már ne talán elköltek, Székes-Fejérvár felé indúlnak a' sok boros szekereikkel, 's vagy ott rakodnak, vagy pedig a' szomszéd Veszprém Vármegyében, Palotán vagy még lejebb.

43. Fertő melléki borok, (Seeweine) Sopron Vármegyében. Ezen név alatt a' Fertő partján fekvő szölöhegyeken szűrt borok értetődnek, úgymint: a' Széles-

kuti (Breitenbrunner) a' melly igen jó asztali bor, Fekete városi (Burbacher), Fejér-egyházi (Donnerskirchner), Oggaui, Megyesi (Mirbischer) és Rákosi (Kroisbacher). Négy közzülök mező város, Oggau falu, Megyes is az. Mind egyik fejér asztali boráról esméretes.

44. Golop, falu Zemplén Vármegyében a' Hegyallyához, 's bora a' Hegyallyai vagy Tokaji borok közzé számláltatik. Itt készűl a' Magyar habzó bor azon mód és vele való bánás szerént, mellyet látott 's megtanult Campaniában egy érdemes oda útazott Hazánkfia, mint már a' 46-dik oldalon említtettük.

45. Gösfa falu Vas Vármegyében, közel Egervárhoz, jó fejér boráról nevezetes.

46. A' Grétzi veres bort Baranya Vármegyében kell keresni. Meg van a' Casino pintzéjében is.

47. Győr Vármegyében többnyire a' fejér szőlő fajokat termesztik, Veszprém Vármegye hegyeinek azon a' három ágán, mellyek Győr Vármegyének déli határán bé tsavarodnak, 's Győr Kir. Város felé, majd elnyúlnak, majd tsak hamar lelapulnak. Legmagasabb köztök a' Sz. Márton hegye (Mons Pannoniae). Ezen áll Sz. Márton mező város szőlőkkel körülvéve, hol jó bort szűrnek, és oda napkelet felé Pázmánd falu. A' Győr felé elágazó hegy allyán feküsznek, a' jó borairól esméretes Ecs és Nyúl, azután Nagy és Kis-Baráti, 's a' hegyek végén Csanak 's ehez közel Ménfő; azok faluk, ez egyedűl puszta. Ide Győr és a' hozzá tartozó Szabad hegy tsak egy kis mértföld. Borát méltán dítsérik. A' Sokoroi hegyen termő Tényei, Fel-Pétzi és Kis-Pétzi borok is ennek a' Vármegyének borai közzé tartoznak.

48. Hárságy-nak, Somogy Vármegyében, Szigetvár, és Kaposvár között, amahoz másfél, ehez pedig majd harmadfél magyar mértföldnyire fekvő falujának új hirt 's nevet ád az a' nevezetes Szőlő-Plantatio, melly a' legjobb Frantzia, 's Spanyol, Muskatály, és jóféle veres bornak való fajtákból áll. A' mezei gazdaság ezen közhasznú ágának gyarapítását Mélt. Festetits

Lajos Tsász. Kir. Kamarás Urnak, mint közönségesen tisztelt 's szeretett Földes Urának, a' Tudományok 's a' Haza javára intézett igyekezetek hathatós Pártfogójának 's Előmozdítójának köszönhetjük.

49. Harsány (Nagy és Kis) két falu Baranya Vármegyében, közel Villányhoz. Jó veres borait a' Villányi 's Siklósihoz hasonlítják.

50. Hegyallya név alatt azon áldott hegyeknek alsó része, 's vidéke értetődik, a' mellyekről a' 42-dik oldalon előfordult Jegyzésben, és a' 79-dik levelen emlékeztünk. Azoknak tövében, vagy közel hozzájok egymást érik a' megszállott helységek, a' mellyeknek lakossai többnyire szorgalmatos szőlős-gazdák, kik ha a' Szőlőjöknek jó fekvése, földjeinek minéműsége 's gondos mívelése, és jobb fajtáknak elültetése által jóféle borokat készítettek, hogy az ő lakhelyek meglegyenek másoktól külömböztetve, Hegyallyai nevet, 's egyébb szabadságokat is nyertek. Eleinte kevés Hegyallyai helységek voltak, idővel nevekedett a' számok. Az 1737-dik esztendőbéli Királyi Rendelés szerént ezen itt következő 22 Helység, és annak szőlőhegyei, viselik a' Hegyallyai nevezetet, mint azokat az 1820 dik esztendőben, Mindszent Hava 10-dik napján Sátorallya-Újhelyben (Zemplén Vármegyében) tartott Köz-Gyűlés alkalmatosságával kinyomtatott Meghatározásban lehet olvasni: Mezővárosok: Erdő Bénye (tehát nem falu, mint hibásan van írva a' 85-dik lev) Bodrog Keresztúr, Olasz-Liszka, Mád, Sáros Nagy-Patak, Tállya, Tartzal, Tokaj, Tóltsva, Sátorallya-Újhely, Zombor. Faluk: Golop, Kis-Toronya, Olaszi, Ond, Rátka, Vámos-Ujfalú, Arbonya-Zsadány, végre a' Kisfaludi és Szegi puszták. Ezek mind Zempléný Vármegyében, Szántó mezőváros pedig Erdő-Horváti faluval, Abaúj Vármegyében feküsznek.

Teremnek Zemplén Vármegyében más Nem-Hegyallyai hegyekenis igen jó borok, a' mellyek a' Hegyallyai borokhoz nagyon közelítenek. Illyen Szerents, mező városnak, azután Bekets, Legyes Bénye, Monok,

Károlyfalva, Ardó, *) Trautsonfalva, Petrahó, Sára 's a' t. faluknak a' bora.

A' Hegyallyai boroknak, kiváltképpen az Essentiának 's az Aszszúszőlőbornak jósága világszerte esméretes. Megérdemlik valóban, hogy készítésekről bővebben emlékezzünk, mint a' 42, 43, 50, 51-dik levelen. Szüretkor minden szedőnek két edénye szokott lenni. Az egyikbe a' gerezdekről letsípett, vagy lemorzolt aszszú szemet; a' másikba pedig az ép, nyers, meg nem aszszúdt fürtöket rakja. Ha tele lettek, az aszszúszőlőt egy különös puttonba kiűriti, a' mellyből azután a' borházban álló kádba, vagy a' fenekére felállított Termés- (12—13 akós) hordóba kiüresíttetik. A' nyers szőlővel rakott puttont pedig, egy a' kádon fekvő bépárkányozott Táblára döntik és terítik, hogy a' még rajtok maradt aszszú-szemeket kikercshessék a' mellé állított tselédek. Azután a' többi ép gerezdeket, a' Táblának párkány nélkűl hagyott végén a' kádba hárítják. — Az alatt míg a' szedés folytatódik, hozzá kell a' Taposáshoz fogni, melly így esik: Egy kádba bé áll négy öt legény, és ha az tágosabb is, ritkán több: minekutánna t. i. tisztán megmosták a' lábaikat. Rendszerént fél, legfelyebb egy putton aszszúszőlő töltetik egyszerre a' kádba. A' legények a' kád szélibe fogódzva lábaikat sebesen egymásután az aszszún tsúsztatják, 's azt addig súrolják, míg a' kád feneke és a' lábtalpaik közt lévő szőlőmagok segedelmével az aszszúnak húsos része 's bőre úgy öszsze rontsolódik, 's szaggatódik, hogy néműnéműképpen tésztává vagy liktáriummá nem válik. A' kitiport lév edénybe tsorog, az öszszegyúrt aszszúszőlőt pedig egy más kádba rakják, 's a' taposást folytatják. — Most töltik már a' megtaposott aszszúszőlőre a' mustot, azt t. i. melly lett a' nyers (meg nem aszszúdt) mindjárt a' szedés alatt megtsomaszolt, 's sűrű hálóforma zsákban kitaposott, 's kisajtólt szőlőből. Ezt a' mustot a' Hegyallyán szokásban lévő, legalább 176 ittzés úgy nevezett Göntzi, vagy nagy hordókba, és némellykor Átalogba is, melly

*) A' 81-dik levelen a' Hegyallyaiak közzé van számlálva, de a' most közlött 22 helységek között nem fordul elé.

amannak fele, az az 88 ittzés, töltik. Öt (44 ittzés) putton taposatlan aszszúszőlőre számítnak a' hegyallyai Birtokosok egy Göntzi *) hordó forrni kezdett vagy még nem forrott mustot, és ha p. o. ötven putton aszszút tapostatnak, tíz Göntzi hordó mustot töltetnek fel reá. Némellyek hat puttonra töltenek egy Göntzi vagy nagy hordót, némellyek pedig négyre egyet, az aszszúszőlőnek sovány, vagy kövér, húsos 's leves voltához képest. Mihelyest az öszszegyúrt aszszúk általázni kezdenek a' kádban, fel kell azokat a' feltöltés közben is tsomoszló fákkal kavargatni, hogy a' darabos részei, 's tsomói elválljanak egymástól. Azután a' kádat gyékénnyel vagy deszkákkal befedik, 's 24, legfellyebb 36 óráig úgy hagyják, de az alatt is gyakorta felkeverik.

Ezután következik a' Szűrés, melly ebben áll: a' mustal öszszekevert aszszúszőlőt ollyan zsákba merítgetik ki a' kádból, 's kitapossák, mint a' millyenben a' megtsomaszolt nyers szőlőt szokták taposni. Mások bor-rostán szűrik által, és a' rostán maradott vastagabb, 's seprűs részeket kezeikkel jól kinyomják, 's mint törkölyt más kádba vetik. A' törkölyt azután Kisajtólják, és a' leírtt módokon gyűlt aszszúszőlő-mustot közönségesen átalogokba töltögetik. E'szerént a' például előhozott tíz Göntzi hordó nyersszőlő-mustból, és 50 putton taposatlan aszszúból legalább is 13 Göntzi vagy 26 átalog aszszúszőlő must telik, a' mit Szaporításnak hínak, melly az aszszúnak kövérségéhez vagy soványságához képest, hol több, hol kevesebb. Ha megforrott, Aszszú-

*) Kétség kivűl az Abaúj Vármegyében fekvő Göntz faluban készűlt hordóktól vette eredetét. Most már a' hegyallyai Kádárok még mondva is tsinálják a' 185 és 190 ittzés Göntzi hordókat, és a' 90 's 95 ittzés átalogokat: mivel a' Hegyallyán az adás vevés, nem akó, hanem hordó számra megy, 's sokan a' több ittzés hordók által kedveket keresik a' bor-Kupetzeknek. Temérdek sok hegyallyai hordó kél el itten minden esztendőben: mivel az új termést új hordókba szokták szűrni. Azért hordják ide a' sok hordókat eladni Abaúj, Torna, Ungvár 's a' t. Vármegyékből.

szölö-bornak, a' Németek Ausbruch-nak nevezik. Az Essentiát, az az a' rakáson fekvő taposatlan aszszúszölőnek önnön terhe által leszívárgott 's a' 42-dik lev. leírt drága levét vagy különös átalogban megtartják, vagy még szűrés előtt a' kádban álló — aszszúval kevert mustra öntik; vagy pedig egyformán elosztván, forrás előtt az átalogokba töltik, hogy az aszszúszölő-bort vele kövérítsék, 's jóságát, betsét neveljék.

A' Máslást éppen úgy tsinálják, mint az aszszúszölő-bort, de egy Göntzi hordó-mustra nem számlálnak öt, hanem hol egy, hol kettő, legfelyebb három putton aszszút. Sokkal gyengébb, 's nem ollyan állandó, de egyébb eránt kellemetes ízű 's szamatú Máslás készűl következendő módon: a' hegyallyai Közönséges (Ordinarium) ó szín bort feltöltik az ó aszszúszölő-bornak seprejére, egynehányszor jól öszsze keverik, 's zavarják, 's egy két hónap múlva, ha jól megtisztult, más tiszta edénybe letsapolják (fejtik).

Az úgy nevezett Ordinarium bort ép, nyers, nem töpödt szölökböl szűrik, 's Göntzi hordókba töltik. Ennek mustját szokták a' kitaposott aszszúszölőre önteni. Bora fejér, erős, édeses, tele szeszszel, 's szamattal, vizezni, mint más asztali borokat, nem igen lehet, többnyire savanyú-vízzel iszszák. A' gyenge 's savanyús boroknak megjobbítására, sokan veszik; 's hordják minden felé.

A' hegyallyai vagy Tokaji szölö-fajokat, a' mellyek termik a' legjobb aszszú, 's mustnak való szölöt, megneveztük a' 44 's 45-ik levelen.

A' mi a' Hegyallyai Helységeknek szabadságát illeti, azoknak lakossai nem tartoznak a' szölöjökben szedett aszszúból kiadni a' kilentzedet, mint tartoznak azzal a' Nem-Hegyallyai Helységek a' Földes Uraságnak. Bátran el is adhatják mind aszszújokat, mind borokat. Azonban fenn marad a' Földes Uraságnak, a' törvény értelme szerént, a' vevésbeli elsőség jussa: de ha valamelly más vevő az általa megalkudt bort vagy aszszút nem tsak kifizette, hanem szekerére is rakatta, 's a' maga, ha mindjárt Taksás házához vagy pintzéjéhez vitette is el, a' fa-

lyebb említett 1820-dik esztendei Meghatározás ereje szerént el nem foglalhatja. — Hogy a' különös jóságú 's tetemes költségekkel járó Hegyallyai boroknak betse alá ne szálljon, és az azokat vevők meg ne tsalattassanak, keményen megtiltatik:

a) A' Nem-Hegyallyai aszszúnak vagy bornak a' Hegyallyára való béhozása, akár megtsinálás, akár más végre nézve.

b) Kiváltképpen a' Hegyallyai ordinarium bornak a' Nem-hegyallyai szőlő hegyekre, vagy Helységekbe való kivitele, hogy azzal, és az oda való aszszúval bort tsinálhassanak.

c) A' béhozásnak megtiltása tart általjában Februárius 2-dik napjáig, azután is tsak az Al-Ispánynak írásba foglalt engedelmével hozhatják bé, még a' Tiszán túl termett borokat is, de egyedűl az ott szokásban lévő nagy, nem pedig Hegyallyai hordókban.

d) Minden Hegyallyai hordónak törvényes mértékűnek kell lenni. Azért a' Hegyallyai városokban egy a' Szolga-Bíró által megeskettetett Tisztviselő a' Biró 's egész Tanátsnak felvígyázása alatt a' hordókat, ha nem kissebbek e'? fűzérrel megméri, és a' Vármegye által kiadott bélyeget, a' mellybe a' Vármegye nevének első betűi és az ittzék száma belé vannak iktatva, reá üti. Nem szabad tehát sem Nemesnek, sem nemtelennek megbélyegezetlen hordóba szűrni. A' piatzokon sem engedtetik a' meg nem bélyegezett hordók árulása, a' szomszéd Vármegyékből béhozott, 's egyetértőleg ott megbélyegezett hordókon kivűl.

e) Eltiltattnak akár az Országban bent, akár kivűl lakó Zsidók az akármelly hegyen termett aszszúszőlő bészedéstől, azután a' bor-tsinálástól, az Essentia vevéstől: a' bent lakó Zsidók pedig a' tsinált boroknak vásárlásától.

f) A' szőlőt bíró Zsidóknak is tilalmaztatik a' magok szőlőjökben termett aszszúnak a' bor-tsinálásra való fordítása, 's megtsinálása, a' tapasztalt alattomos megvesztegetésére, és az azzal való tisztátalan bánás módjára nézve; egyedűl az ordinarium, az az, a' nem tsinált borral való kereskedés engedtetik meg.

g) Akármelly névvel nevezendő Külföldinek, sőt a' Hazában lakó, de se a' Hegyallyán szőlőt, se másutt az Országban fekvő jószágot nem bíró polgár-társunknak aszszúszőlőt szedni, vásárolni, 'sbort tsinálni nem szabad.

h) Az Essentiának ittzénként való árulása is, és a' mustnak főzés által tsalárd megédesítése, melly ha az aszszúra töltetik, sokat árt a' bor állandóságának, hasonlóképpen büntetés alá vétetődik. 's a' t.

51. Helesfa, falu Baranya Vármegyében, jó 2 mértföldnyire Pétshez, Somogy Vármegye határaitól nem meszsze; jó fejér bora valamennyire közelít a' Neszmélyihez 's Rétseihez.

52. Hétze falu Abaúj Vármegyében. Fejér boráról lásd a' dítséretet a' 56. lev. e betű alatt.

53. Heves Vármegyében ezek az igen jóféle veres borok: mindenek felett az Egri, mellyről böven emlékeztünk a' 93. 's 94-dik lev.; azután a' Visontai. Erről a' V. betű alatt és a' Méltós. Báró Bruder Jó'sef Ts. K. Kamarás Úrnak, különös figyelmet érdemlő Szőlő-Plantatiójáról fogunk emlékezni. Az Aptziról is szóllottunk a' 80-dik lev. Dítsérik a' Domoszlói (Eger és Gyöngyös között), valamint szinte más a' Mátra allyán és a' Pásztói szőlő hegyeken (a' Zagyva mellett) termett borokat is.

54. Hidegkút, falu Tólna Vármegyében, Pintzehely és Regöly között, ehez fél mértföldnyire. Fejér bora közelít a' Rétsei 's Veresкövi esméretes jóságú asztali borokhoz. Van veres bora is.

55. Hidegség, (Klein-André) falu Sopron Vármegyében a' Fertőnek déli partján. Borát a' jó fejér borok közzé számlálják. Itt is azokat a' szőlőfajokat termesztik, a' mellyeket a' szomszéd Bóziak. Lásd a' 89-dik levelen.

56. Hont Vármegyei borok: Ipoly-Damásdi, lásd a' 92-dik lev. Kövesdi (falu) a' Garan bal partján, közel a' Dunához. Feljebb a' Páldi (falu), közel a' Garan folyóhoz. Puszta Ganádi az Ipoly bal partján. Ipoly-Sági (mezőváros), az Ipoly jobb partján. Al-

só-Nyéki és Síráki, Ipoly-Ságon felyűl, 2—3 mértföldnyire. A' Vármegyének hidegebb részén termő borok a' Báthi (Frauenmarkt, mező-város) és a' Baka-Bányai (Pukanz, Bánya város).

57. Horváti, az az Erdő-Horváti; Hegyallyai Helység. Lásd a' 80-dik level. és 49-dik Szám.

Insulaner, lásd Muraköz.

58. Karants falu Baranya Vármegyében, Moháts és Eszék között, a' postaút mellett. Mind fejér, mind veres bora jó féle, 's a' vizet is elszenvedi.

59. Keresztes (Grossdorf, Magyar és Német). Vas vármegyében fekszik, a' híres fejér bort termő Vashegy alatt. A' bora igen jó, de a' tengeren való útat, úgy, mint a' Vashegyi bor, ki nem állja.

60. Keresztúr, vagyis Bodrog-Keresztúr Zemplén Vármegyében fekvő Hegyallyai mezőváros.

61. Keszthely, mezőváros Szala Vármegyében, közel a' Balatonhoz. Itt állította fel néhai Gróf Festetits György, Ts. K. titkos Tanátsos, a' Haza javára intézett igyekezeteknek hathatós Pártfogója, a' Külföldi Útazóktól is annyira magasztalt Georgicont, mellynek tzélja a' mezei gazdaság ágainak, 's különösen a' szőlő-mívelésnek megtanulása, 's gyakorlása. Mennyire szívén fekszik Méltós. Gróf Festetits László Ts. K. Kamarás Úrnak az édes Attyáról reá maradt Intézetnek előmozdítása, azzal is megbizonyította, hogy a' Georgiconnak Professorai közzűl egynéhányat útazni küldött külső országokba, a' honnan tsak esztendők múlva tértek viszsza a' mezei gazdaság tudományainak tapasztalásaik által való gyarapításokra. Ezen tetemes költségekkel járó útazásoknak lehet a' Georgiconnak igen gazdag Szőlő-Gyűjteményjét is tulajdonítani.

A' Keszthelyi 40 féle szőlőfajoknak, kivált a' Rezi 's Tomaj nevű szőlőhelyekről valóknak, 1813-dikban ide felküldések alkalmatosságával azt jegyezte meg Nemes Asbóth János a' Jószágok Praefectusa 's a' Georgicon Directora a' Fajoknak tudományos Leírásokban, hogy „Keszthelyen többnyire a' Fejér Tök szőlőt termesz-

tik, és hogy ez a' következő hét fajtákkal, jó szőlők az odavaló fejér bornak tsinálására, ú. m. a' Sárfejér, szagos Sárfejérnek, 's zöld Sárfejérnek is nevezik. Kéknyelű. Hárslevelű. Hulló Bajor. Somszőlő, Tokajban fejér Sombajom a' neve. Cserszőlő. Bákor, vagy Turi piros, Tokajban Rózsa szőlő."

A' Fejér szőlő *) Tokajban Formint, Sopronban 's Ruston Zapfner vagy Zapfete a' neve, a' hol méltán legjobb szőlőnek tartatik. Ihfarkú. Hamvas szőlő, vagy Tót szőlő, vagy Zöld szőlő. Édes Bajor, vagy korán érő Bajor, Tokajban Fejér Gohér. Régutu, vagy Rég utu Bajor, nem termékeny. Vékony héjjú a' bora gyenge 's erőtlen. Tagyon. Leányszőlő, nem sokat ér. Ró'sa szőlő (Tokajban Változó Gohér), a' szemei már borsó nagyságú korában, pirúlni kezdenek.

Veres bornak legjobb szőlő a' Karai fekete. Fek. Tökszőlő. Fek. Kéknyelű. Fek. Bajor, Tokajban Fek. Török Gohér, termékeny. — A' Fek. Kadarkát, és a' Varjú szőlőt itt jónak nem tartják, sem bornak sem enni.

Tartani való szőlők: Fejér Ketsketsetsű. Fejér, fekete 's veres Muskatály. Fej. Ökörszem. Spanyol Szőlő vagy Petrezselyem levelű. Szekszárdi, zöld, muskatály ízű, jobb a' fejér Muskatálynál. Szilva szőlő, fejér, van veres is. Török szőlő, Sopronban Zibebe a' neve. Turtsin szűrkés zöld. Veres vállú, ibolya színű.

62. Kisfalud, Zemplén Vármegyében, a' Hegyallyához tartozik.

Kéthelyi hegyekhez közel a' Balatonhoz, tartozik a' Baglas, lásd a' 83 lev. a' 8-dik szám alatt.

63. Komárom Vármegye különös jó fejér asztali borokkal bővelkedik. Legjobb a' Neszmélyi és a' Lá-

---

*) Ebből is láthatni a' zűrzavart, mellyben a' szőlők nevei vannak. Más a' fejér szőlő, más a' Formint; itt még is egyfélének tartatik.

batlani, két falu a' Duna jobb partján, a' Budai postaut mentiben. Azután a' Madári, a' Rétseivel (Ratzersdorfival Poson Vármegyében), vetekedik; a' Radványi a' Duna bal partján, és a' Kurta Keszi; három faluk közel Esztergom Vármegye széleihez. Némellyek az Almási szőlő hegyeket is, a' Neszmélyi hegyek szomszédságában, emlegetik; mások pedig Martzalháza falunak, Kurtakeszi mellett fekvő szőlő Dombját: de ezen tsak közönséges bort szűrnek.

64. Komjáti mezőváros Nyitra Vármegyében a' Nyitra jobb partján. Veres bornak ezen négy féle fekete szőlőt szedik: az úgy nevezett Egri fajtát, a' Török szőlőt, vagy Budai fajtát, a' Fekete Gohért, és Hajnost (schwarze Lägler). Minekutánna azokat jól megtsomoszolták, 8—9 nap béfedett kádban hagyják, hogy a' must magába szíhassa a' szőlő-szemekben rejtekező fekete veres színt, azután ki szűrik, sajtólják, 's hordókba töltik. A' jó pintzékben 4—5 esztendő múlva egészséges, 's asztalra való bor válik belőlök. A' fejér bora nem ollyan jó, mint a' szomszéd Csornoki — a' 91-dik lev. 30-dik sz. A' szőlők földje inkább agyagos, mint homokos.

65. Kőbányai az az a' Pesti Kőbányai (Steinbrucher) fejér asztalibor. Tsak egynéhány esztendőktől fogva híresedett el, úgy annyira, hogy nem tsak Pesten 's körűl belől, hanem a' szomszéd Német Tartományokban is kapva kapnak rajta. Nem tsuda tehát, hogy más jó fekvésű vidékek fejér borait is Kőbányai neve alatt örömest és könnyen megveszik, árúlják, iszszák, dítsérik, 's hírét nevét terjesztik. Meg van a' Pesti Casino pintzéjében is.

66. Kölesd mező város Tolna Vármegyében, a' Sárvize jobb partján. Veres bora édeskés, közelít a' Szegszárdihoz, de nem ollyan jó szamatú, mint a' Szegszárdi. Fejér borát nem lehet vizezni.

67. Kőröshegy, falu Somogy Vármegyében, a' Balaton partján, tsaknem által ellenben a' Tíhanyi félszigettel. Jó fejér boráról esméretes.

Jegyzet Görög Demeter művének kiadástörténetéhez

Görög Demeter könyvének 1829-es kiadásakor észrevette, hogy a 47. és 48. oldalainak szövegét változtatnia kell, hiszen a tokaji szőlőkről hibás adatokat közölt (ezekre a hibás adatokra a szőlőfajta mutatókban szögletes zárójellel utalunk). A még be nem kötött példányokba a már javított oldalak kerültek, így kétféle formában maradtak fenn példányok. Hasonmás kiadásunk a szerző által javított kiadást követi. Görög maga írja a 47. oldalán egy jegyzetben: „Jegyzés. Ez a levél, amint a lapok száma mutatja, kétszer van kinyomtatva; mivel az elébbeni 47-ik és 48-dik lapokon változást kellett tenni. A harmadik árkusnak utolsó levelét tehát, a beköttetéskor ki kell vágni." Mostani kiadásunk következő két oldalán közöljük a kivett oldalak hasonmását is.

kisajtólása után, hogy ezt édesebbé, 's jobbá tegye, és a' forró melegsége által a' must-forrását hamarább és egyszerre eszközölje. Ha pedig mind addig fözik a' jó mustot, míg megsűrűdik, annyira, hogy méz édességü Szirup válik belőle, azt nyerik vele, hogy a' szirupnak annyi hasznát veszik, mint a' drága nádméznek, 's még a' gyümöltsöknek szokott béfőzése alkalmatosságával is élhetnek vele, mint mások a' tzukorral. Ehez a' tisztelt Magyar Gazdaszszonyok úgy is jól értenek. Vajha azon szives kivánságot tellyesithetnék, hogy a' jóféle Hegyalljai szirupppal annyi gyümöltsöt 's tsemegét készíthetnének, 's kellemetes formáju üvegekben Lengyel 's Orosz Országba kiküldözhetnék, hogy az idegen pepetselésnek, a' mellyet ott némellyek nagyon felkaptak, végét szakaszthatnák.

A' Tokaji Aszszúszőlőbor után közönségesen dítsérik a' Sz. Györgyit. Ez szabad királyi kisded város Posony Vármegyében, 's fekszik azon elnyúlt hegyek alatt, mellyek Po'son várossánál, a' Duna bal partján kezdődnek, 's tartanak jó hét mértföldig. A' felső végét Fejér Hegyeknek nevezik, a' mellyek hirtelen alatsonyokká 's dombokká válnak. Ezeket a' hegyeket és a' rajta álló régi várakat jól látni Bétsből, valamint szinte ezekről is megláthatjuk tiszta időben a' Sz. István tornyát Bétsben. A' hegyeket Kárpáthus Elejének nevezik, 's éppen úgy feküsznek délnek, mint a' Hegyallja, Toronyától és Ujhellytől befelé Tokajig; 's valamint ott a' hegyek alsó része, úgy szinte itt is bé van szölőkkel plántálva, 's a' mint ott mezővárosokkal és falukkal, úgy itt is négy, egymáshoz közelfekvő szabad Királyi városokkal, és más helységekkel meg van a' hegyek allja rakva, mellyek felyülről Po'son felé egy más után igy feküsznek: Veresvár (Bibersburg) Diós, Ompitál, Dubova, Modor Kir. Város, Bazing Kir. Vár. Grünau, Sz. György Kir. Vár. Rétse (Ratzersdorf) Veinern vagy Prátsa, és Po'son, Kir. Város.

Sz. Györgyön, az Aszszúszőlő bornak készítésére ezeket a' szőlőfajokat forditják, ú. m.

342. Franckl, fejér, nagyobb szemű.

343. Franckl, fejér, kissebb szemű. Füszeres és igen édes. Nagyon jó a' mustja.

344. Grosslagel, fejér.

345. Grünlagel, fejér, jó az aszszuja.

346. Mehlweiss, Nyárhajunak híjják Csornokon és Komjáton, Nyitra Várm.

347. Zierifandl, sárga. Nagyon jó szölö.

348. Grosslagel, veres, ennek a' mustját az aszszúszölőre szokták tölteni.

349. Grünlagel, fekete, úgy szinte ennek is.

A' következők jó fejér bornak valók:

350. Braunisch Weinbeer, fejér.

351. Dreyszker, fejér.

352. Grob, fejér.

353. Honig Weinbeer, fejér.

354. Ibling grosse.

355. Ibling kleine.

356. Kolenrabel, sárga, igen jó bornak való.

357. Lampelschweif.

358. Muskateller, zöld, nints se füszeres íze, se illatja.

359. Rosmarin Weinbeer. A' bora Rozmarin illatu.

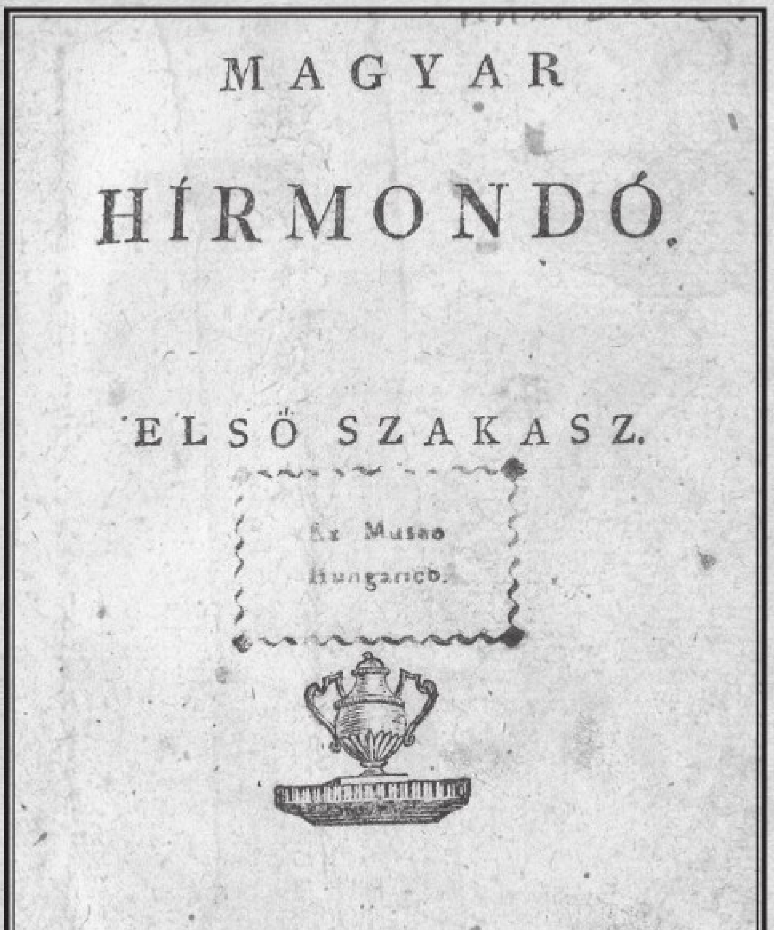
360. Silberweisse; kleine.

361. Tascher, fejér.

362. Zambel, fejér.

363. Zapfler, fejér. Itt nem igen termékeny, 's sokszor más termékenyebb fajat óltanak belé.

364. Skalitzer Zirifandl, jókor érő, termékeny, igen jó bora van. Erről már a' 38-ik szám alatt emlékeztünk.



MAGYAR

HÍRMONDÓ.

ELSŐ SZAKASZ.

Bétsben

Hummel J. D. betüivel.

1792.

Magyar Hírmondó

DOI: https://doi.org/10.56037/978-963-414-907-1.01

Görög Demeter szőlészeti munkássága

Zvara Edina

Görög Demeter (1760–1833) neve hallatán legtöbbünknek feltehetően az a Bécsben élő magyar jut eszünkben, aki a felvilágosodás korának egyik legsikeresebb hírlapját, a *Magyar Hírmondó*t szerkesztette.[1] Kiváló nevelőként is ismert, hiszen mind magyar famíliák, mind pedig maga a Habsburg család is alkalmazta. Neveltjei közül kiemelkedik Esterházy Pál Antal (1786–1866), a későbbi diplomata, s a Batthyány-kormány egyik minisztere; valamint Habsburg Ferenc Károly (1802–1878) főherceg. Továbbá a tudós hazafi nevéhez kapcsolódik több könyv és atlasz kiadása, fiatal tehetségek, kortárs írók, költők, művészek támogatása. Kiváló szervezőkészségének és emberismeretének köszönhetően a majdan létrejövő Magyar Tudós Társaság megalakulásában is nagy szerepe volt.[2] A sokoldalú Görög Demeter talán a szőlőfajták értőjeként s a borászat művelőjeként a legkevésbe ismert a szélesebb közönség előtt, pedig e téren kifejtett tevékenysége is kiemelkedőnek mondható.

Közép-Európa legnagyobb korabeli fajtagyűjteményét a keszthelyi Georgikonban létesítették, Görög Demeter grinzingi gyűjteménye jelentőségében azonban nemigen maradt el tőle.[3] Görög és szerkesztőtársai a *Hadi Történetek*, illetve a *Magyar Hírmondó* cikkeiben külön odafigyeltek azon termények megismertetésére – így a szőlő- és bortermelésre is –, amelyeknek hangsúlyos szerepük volt a kereskedelemben. E tevékenység a hazai társadalom és gazdaság modernizálásának folyamatába illeszkedett. A nyugat-európai mintákat követő modernizációs törekvéseket részben a szőlészeti-borászati szakirodalmi tevékenység, részben pedig a gyakorlati munka megindulása tükrözte. Görög Demeter tevékenységét e két tényező együttese jellemezte.[4]

1 A lap 1789-től *Hadi és Más Nevezetes Történetek,* majd 1792-től *Magyar Hírmondó* néven jelent meg, átlagosan 1200–1300 példányszámban. A hírlapról újabban: Antal A. 2014, 99–117; Zvara 2016, 52–72; Antal A. 2019, 171–178.

2 A témáról újabban: Antal A. 2017, 48–57.

3 Csoma 1994a, 67–84, 94–95.

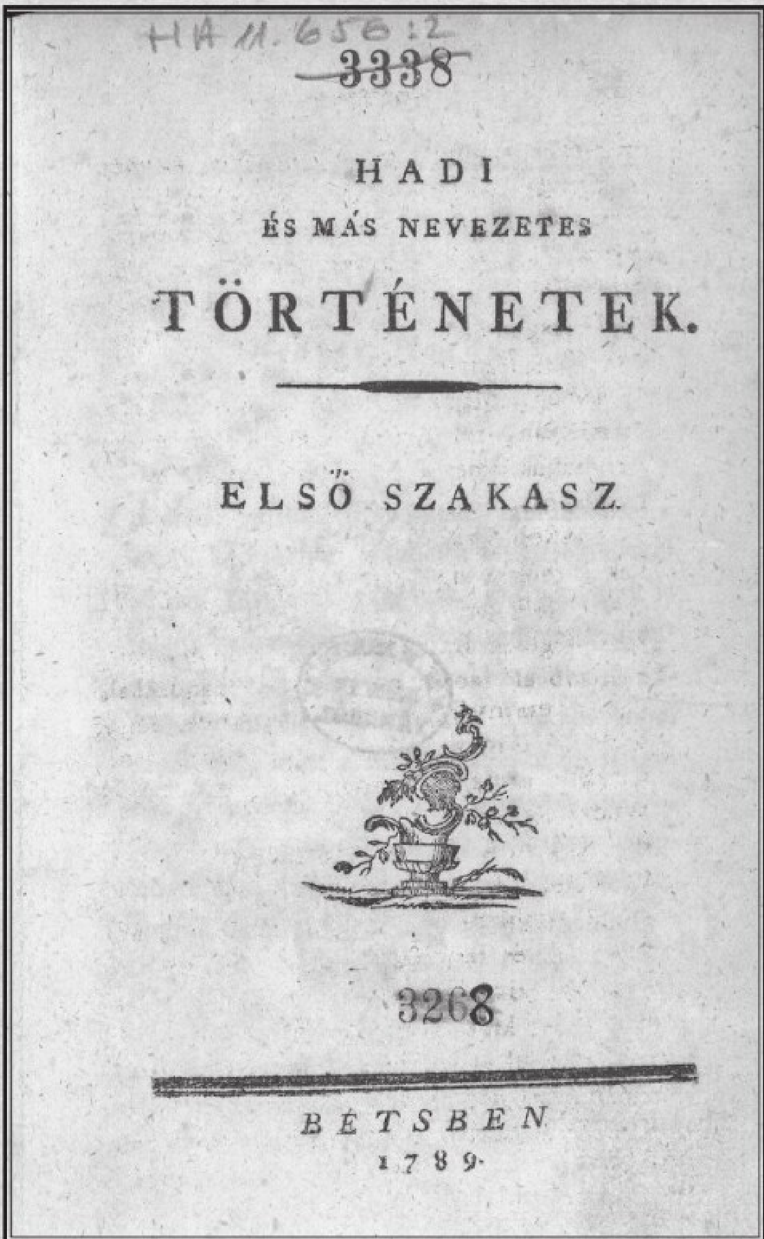
4 Simon A. 2016, 19; Simon A. 2017, 61; Lásd még: Simon A. 2016, 229–254; Csoma 1998, 859–908.

Jó érzékkel ismerte fel, hogy mind a külkereskedelem, mind a borbehozatal növelése érdekében az országnak jobb minőségű borokra van szüksége.[5] A vöslaui és melki vörösbor mintájára „szorgalmazta a hazaiaknál jobb étkezési és borszőlő-fajták, de főleg a közkedvelt francia fajták elterjedését hazánkban és a birodalom szőlőtermelő országaiban".[6] Ezen elképzeléséről egy tervezetet is készített II. Ferenc császárnak,[7] aki elfogadta és támogatta annak megvalósítását. Ezután Görög kérésére kezdték el begyűjteni idegen országok nemes szőlőfajtáit. A begyűjtött szőlőfajtákat a „Paradicsomkertben" és Schönbrunnban (azaz a bécsi bástyákon) helyezték el és szaporították. A munkálatok közben felújították a bástyákat, a Paradicsomkertet pedig megszüntették. A gyűjteményt a császár Görögnek adományozta.

Grinzingben lévő birtokának pontos elhelyezkedését Pettenkoffer Sándor magyar királyi gazdasági főtanácsos leírásából ismerjük: „A Cecius-hegy (Kahlenberg) Bécstől északra Klosterneuburg, illetve Weidling alatt van. Két csúcsának egyike közvetlen a Duna jobb partján emelkedik meredeken, ez a 425 m magas Leopold-hegy. Az ettől nyugatra eső 483 m magas hegynek déli lejtője az a hely, ahol Görög Demeter szőleje volt. Szőlejének felső végén volt nyári lakóháza és szabad udvara, egy régi toronnyal. A hegy tetején volt a II. József császár által eltörölt kamaldolü [!] szerzetesrend monostora. A szőlőtől kelet felé Grintzing és Nussdorf községek."[8]

A grinzingi ültetvény „tündöklése tulajdonosának elhunytával leáldozott".[9] A kortársak és a későbbi szakírók leírásaiból tudjuk, hogy az milyen jelentős szerepet játszott a hasonló mintakertek fajtaállományának kialakításában, s az összegyűjtött fajták további megőrzésében. A Bécsben élő Johann Baptist Rupprecht (1776–1846) botanikus a Görög-féle szőlőiskola majd minden fajtáját megvette és saját birtokára telepítette át. Mayerffy Ferenc (1776–1845) 675 fajtát számláló vecsési, valamint Schams Ferenc (1780–1839)[10] Buda-sashegyi szőlőiskolájának (ezt később Entz Ferenc igazgatta) megalapozásában is alapvető jelentőségű volt, de közvetve, alig több mint fél évszázad múltán Mathiász János (1838–1921) gyűjteményalapítása előtt is példaként szolgálhatott.[11]

5 Csoma 1994, 97.
6 Csoma 1994, 97.
7 II. Ferenc néven német-római császár (1792–1806), illetve I. Ferencként osztrák császár (1804–1835) és magyar király (1792–1835).
8 Pettenkoffer 1930, 90.
9 Simon A. 2016, 206.
10 Görög szőlőgyűjteményéről két művében is ír: Schams 1832–1833.; Schams 1835. – Simon A. 2017, 65.
11 Simon A. 2016, 206; Simon A. 2017, 66–67.



HADI
ÉS MÁS NEVEZETES
TÖRTÉNETEK.

ELSŐ SZAKASZ.

BÉTSBEN
1789.

Hadi és Más Nevezetes Történetek

„Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma"

Görög Demeter gyakorlati tevékenységét kiegészítve állította össze szőlészeti munkáját, amely Bécsben, 1829-ben jelent meg.[12] Lajstroma két részből áll: az első részben felsorolja a válogatott, asztalra és tartani való szőlőfajokat származási helyeik szerint csoportosítva (magyar, osztrák, spanyol, francia, német, olasz, dalmát, görög fajták); a második részben a bornak valókkal foglalkozik.[13] Görög leginkább a magyar, de az európai, az afrikai és a kisázsiai szőlőfajtákat is ismerteti, összesen 498-at – ennél azonban majdnem ötször ennyit gyűjtött össze (két és félezer fajtát említ).

Betegsége akadályozta meg abban, hogy befejezze munkáját, amiről a *Lajstrom*ban is beszámol: „Nagyon sajnálja ezen Lajstromnak Szerzője, hogy folytatásával elkésődött. Ezt egyedül beteges állapotának méltóztassanak tulajdonítani. – Hogy netalán változó egészsége ezentúl is akadályt tegyen elkezdett munkájának végrehajtásában, könnyebbülésének idejét nem a külső Országi szőlőknek s boroknak leírására fordította, melynek most kellett volna következnie, hanem a Magyar-, Horvát-, Tót- s Erdélyországi válogatott szőlőfajokat és borokat szedte rendbe, hogy ezek mennél hamarább megjelenhessenek nyomtatásban. Ha a Jó Isten életének kedvez, elkészíti az Ausztriai Monarchiához tartozó Tartományok szőlőinek s borainak, valamint a külső Országi szőlőknek s boroknak még hátralévő Lajstromát is. Sietünk tehát a Hazában elterjedt nagy hasznú plántának és a gyümölcséből kisajtolt boroknak bővebb megesmértetésével és azon Helységek és Hegyeknek az ABC rende szerént kinyomtatásával, amelyeknek neveikről el vannak nevezve a különbféle borok."[14]

A szőlőfajták összegyűjtése nem egyszerűen költséges vállalkozás volt, hanem rengeteg türelmet és szervezést is igényelt, különösen a távoli országokból, földrészekről érkezők esetében igaz ez. Könyvében ezzel kapcsolatban néhány kalandos történetet is olvashatunk, íme az egyik: „Az Astából való szőlőfajokkal rakott 15 ládáinkat már hozta a hajó Siriából és a Smyrnai partok felől, mikor véletlenül megtámadták azt a tengeri rablók, s elfoglalták Februárius vége felé 1817-ben. Nagy bajjal, ha mi későre is, kiszabadult ugyan a hajó, s vele a szőlőtövek és vesszők is, de megrongálva csak Június felé érkeztek Triestbe, ahol, mivel pestises helyről jöttek, tisztulás végett ismét letartóztatták, úgyhogy csak Július közepe után juthattunk hozzájuk. Ami életben maradt, tüstént elültettük, s azóta ápolgattuk."[15]

Görög Demeter szőlő, illetve bor ismertetői sok esetben nemcsak száraz tájékoztatók, hanem színes, olvasmányos leírások, tele művelődéstörténeti adalékkal. Ahogy a *Magyar Hírmondó* hasábjain, ez esetben is ott látjuk a nevelőt, a tanítani akaró kiváló pedagógust. Kiviláglik olvasottsága, széles körű nyelvismerete és tájékozottsága. Természetesen sokat és szívesen ír a tokaji borról: „A Hazai borok között örömöst a Tokajinak adjuk az elsőséget, minekutána a Spanyolok és a Frantziák is,

12 Görög D. 1829. – Görög könyveinél: Zvara 2016, 433. Nr. 790.

13 Pettenkoffer 1930, 90. A szőlőlajstrom területi és szám szerinti megoszlásáról: Surányi B. 1988, 20.

14 Görög D. 1829, 79.

15 Görög D. 1829, 38–39.

kik a magokét az égig magasztalják, a Tokajiról csakugyan megváltják azt, hogy hozzá fogható nincs más a világon. És természetesen egy hosszú lábjegyzetben leírja, hogy pontosan hol fekszik Tokaj, mit nevezünk Tokaji, vagy Hegyaljai bornak.[16]

De ötleteket, feladatokat is sugall: „Közhaszonra való dolgot követne el kétségkívül az a Hazafi, aki az Erdélyi vagy Magyar Országi Örmény kereskedőket reá venné, hogy az előttök esméretes úton-módon meghozatnák Persiából a legjobb szőlőfajokat, úgymint: Ispahán fővárosának, vidékeiről a Kismis (Kichmich vagy Kischmisch), Risbaba (Rischbaba), Askeri (Aschkeri) és mindenekfelett a nagy fejér és nagy veres Damascus (Damas) szőlőket, melyeknek fürtje legalább is 12, 15 fontot nyom. Ezen utolsóból készül ama híres Sírász (Schiráz) nevű bor, amely nemcsak Persiában, hanem egész napkeleten leghíresebb. Lehetne még ezeken kívül más akár asztalra, akár bornak való jó fajtákat is hozatni."[17]

Surányi Béla meglátása szerint Görög *Lajstrom*ának elsődleges érdeme, hogy „betekintést nyerhetünk a magyar szőlőművelés reformkori helyzetébe. Számos művelési, borkészítési eljárás titkára derül fény, melyeknek jó része már hagyománnyá nemesült. A szerző munkája kiadásával segítséget kívánt nyújtani a szőlőművelők hazai táborának, ami egyúttal hazája gyarapodását is szolgálta. Mezőgazdasági nyelvünket sok értékes nyelvészeti adattal is bővítette, számba véve az egyes szőlőfajták elnevezéseit, szinonim változatait, sőt, a borászat sajátos, manapság már kevesek által ismert kifejezéseit."[18] Ugyanakkor mivel a szerző mégsem tekinthető igazi szakembernek, nem tud eligazítást adni a fajták bőségében, az egyes borvidékek bemutatásánál, a fajták megítélésében sok az aránytalanság, valamint logikai következetlenségek is megfigyelhetőek. Mindezek ellenére a mű a reformkor szellemében íródott, „s a nemzet gyarapodását hivatott szolgálni".[19]

Görög Demeter szőlészeti munkássága nemcsak Magyarországon, hanem birodalom-szerte ismert és elismert volt. A császári tanácsos grinzingi gyűjteményéről és ottani tevékenységéről rendszeresen beszámoltak az osztrák szaklapok, s halála után is emlegették azt[20] – ez utóbbiak egy része Görög egykori birtokának eladását hirdetik, mint híres szőlőültetvényt.[21] Az *Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen* hasábjain a neves Franz Ritter von Heintl (1769–1839) szólt elismerően Görög

16 Görög D. 1829, 41–42.
17 Görög D. 1829, 40.
18 Surányi B. 1988, 26.
19 Surányi B. 1988, 26; Simon A. 2017, 71.
20 *Wiener Zeitung*, 1822. Nr. 4. Samstag, den 5. Januar, 15; *Grätzer Zeitung*, 1822. Nr. 3. Samstag, den 5. Jänner, [6]; *Der Wanderer*, 1833. Nr. 128. Mittwoch, den 8. Mai, [2]; *Giornale della Provincia di Bergamo*, 1840. No. 83. Venerdi, 16. Ottobre, [2]; *Grätzer Zeitung*, 1843. Nr. 128. Samstag, den 12. August, 426; *Fremden-Blatt*, 1865. Nr. 217. Dienstag, 8. August, [9]; *Neue Frei Presse*, 1865. Nr. 391. Samstag, den 30. September [1].
21 *Wiener Zeitung*, 1834. Nr. 212. Montag, den 15. September, 240; 1834. Nr. 216. Freytag, den 19. September, 255; 1834. Nr. 237. Dienstag, den 14. October, 380; 1834. Nr. 239. Donnerstag, den 16. October, 389; 1834. Nr. 240. Freytag, den 17. October, 395; 1834. Nr. 241. Samstag, den 18. October, 400; 1834. Nr. 244. Mittwoch, den 22. October, 417.

szőlőiről, amelyet „ritka szakértelemmel és szűnni nem akaró buzgalommal hozott létre".[22] Heintl volt az, aki 1817-ben arra bíztatta a Habsburg Birodalom szakembereit, hogy létesítsenek fajtaazonosító gyűjteményeket. A cikk megjelenése előtt, 1821-ben Heintl már értékelte Görög fajtagyűjtő tevékenységét. Csoma Zsigmond szerint ez ösztönözte a tudós hazafit sajátja megalapítására,[23] ami annyira jól sikerült, hogy a szakember tanulmányaiban többször is a jelentősebbek között említette. Az *Allgemeine deutsche Garten-Zeitung*[24] és a brünni Morva-Sziléziai Mezőgazdasági Társaság értesítője is emlegeti Görög szőlőjét,[25] ez utóbbi elismerése jeléül tagjává is választotta.

Görög *Lajstrom*ában nemcsak saját tapasztalatait, ismereteit foglalja össze, hanem a külföldi szakirodalmat is idézi: különösen a német, az osztrák és a francia szakírókat ismeri, de a hivatkozott szerzők között van spanyol, angol (ezen szerzők műveit francia vagy német fordításban olvasta), valamint magyar is.[26]

Habár Görög Demeter műve csonka maradt, és nem tekinthető modern értelemben tudományos szakkönyvnek, mégis nagy jelentőségű munka: szőlészeti, nyelvészeti, gazdaságtörténeti és néprajzi forrás.[27] A reformkor művelődéstörténeti és könyvészeti alkotása, írott kulturális értékeink egyik megbecsülendő darabja.

Görög művének hasonmás kiadásakor derült ki, hogy az hibás oldalakkal is könyvárusi forgalomba bocsátották. Ezt már maga a szerző is észrevette, ezért a még nem kötött példányokban kicseréltette a hibás lapokat. Mostani hasonmás kiadásunk a javított oldalakat is tartalmazza, de közöltük a kicserélt oldalak képét is a 118–119. oldalakon.

---

22 Franz Ritter von Heintl, Die Rebschulen zu Nexing und Würnitz, *Oest Grätzer Zeitung*, 1822. Nr. 3. Samstag den 5. Jänner, [5–6]. Uez: Oekonomische Neuigkeiten und Verhandlungen, 1822. Februar, Nr. 10. 73–74.: „Herr Hofrath von Görög besitzet in seinem Freyhofe zu Grinzing, umweit Wien, eine ausgedehnte und zahlreiche Sammlung von Reben aus den berühmtesten Weingebirgen der östereichischen Monarchie und aus dem Auslande, insbesondere aus Frankreich, Italien und aus den Gegenden vom Rhein, die er mit seltener Sachkenntniß und rastlosen Eifer zusammengebracht hat."

23 Csoma 1994, 95–96.

24 *Allgemeine deutsche Garten-Zeitung*, 1825. Nr. 5. 29. Jäner, 37: „Einige pomologische Ansichten: Der k. k. Hofrath Herr von Görög in Wien sammelte gegen 600 Rebenorten aus allen Theilen der österreichischen Monarchie, um selbe zu prüfen und ihre Benennungen festzustellen.

25 *Mittheilungen der k. k. Mährisch-Schlesischen Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Brünn*, 1821. Nr. 19. November, 149: „Glücklicher war der Ausschluß bei seinen anderweitigen Bewerbungen. Durch die Güte des k. k. Hofraths, H. v. Görög in Wien, erhielt er aus den, unter dessen Direktion stehenden und mit fast allen in- und ausländischen Reben ausgestatteten Weinschulen 45 Sorten ungarischer Weinstöcke, wodurch die auf dem Franzenberge befindliche Sammlung der Reben aus diesem Königreiche die willkommende Ergänzung erhielt."

26 Görög Demeter könyvtáráról: Zvara 2014, 374–381; Zvara 2016, 99–168; Zvara 2020, 141–169.

27 Simon A. 2016, 209.

Rövidítve idézett szakirodalom

Antal A. 2014
Antal Alexandra, *A bécsi Magyar Hírmondó (1789–1803) szerkesztői hálózata*, Irodalomtörténeti Közlemények, 118(2014), 99–117.

Antal A. 2017
Antal Alexandra, *A bécsi magyar tudós társaság kapcsolatrendszerének működése a nemzetépítés szolgálatában*, in Szilágyi–Bollók, szerk., *Nemzet és tudomány*, 2017, 48–57.

Antal A. 2019
Antal Alexandra, *A siker aspektusa a bécsi Magyar Hírmondóban*, in Bódi–Bodrogi, szerk., *„Közöttünk a' Mester"*, 2019, 171–178.

Bódi–Bodrogi, szerk., *„Közöttünk a' Mester"*, 2019
„Közöttünk a' Mester", Tanítványi köszöntőkötet a 60 éves Debreczeni Attila tiszteletére, szerk. Bódi Katalin, Bodrogi Ferenc Máté, Debrecen, Debreceni Egyetemi Kiadó, 2019

Csoma 1994a
Csoma Zsigmond, *Szőlészeti, borászati hagyományok, a megújulás és a közösség kötelékében*, in Csoma 1994, 67–84, 94–95.

Csoma 1994
Csoma Zsigmond, *Kapcsolatok, hatások, konfliktusok Dunántúl és Európa között a 17. század végétől a 20. század elejéig*, Debrecen, DE, 1994 (Centrál-Európa Alapítványi Könyvek, 3.)

Csoma 1998
Csoma Zsigmond, *A szőlészeti-borászati szakirodalom kialakulása Magyarországon (18–19. század)*, Századok, 132(1998), 859–908.

Dóbék, szerk., *Könyvek…*, 2020
Könyvek magántulajdonban 1770–1820, szerk. Dóbék Ágnes, Budapest, reciti, 2020 (Reciti konferenciakötetek, 6.)

Görög D. 1829
Görög Demeter, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma, amelyeket egy érdemes Hazánkfia Európának majd minden nevezetesebb Szőlő-hegyeiről s kertjeiből meghozatott, és a Grintzingi Szőleiben, Bétshez egy órányira, a Cecius hegynek (Kahlenberg) meleg oldalán, 1819 s a következő esztendőkben elültetett*, A Bécsi Magyar Újság mellé toldalékul, Bécsben, 1829.

Jakab–Vajda, szerk., Érték és közösség, 2016
Érték és közösség, A hagyomány és az örökség szerepe a változó lokális regiszterekben, szerk. Jakab Albert Zsolt–Vajda András, Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság, 2016.

Jakab–Vajda, szerk., *Örökség, archívum…*, 2017
Örökség, archívum és reprezentáció, szerk. Jakab Albert Zsolt–Vajda András, Kolozsvár, Kriza János Néprajzi Társaság, 2017.

Pettenkoffer 1930

Pettenkoffer Sándor, *Görög Demeter, A híres magyar ampelografus,* Borászati Lapok, 62(1930). március 15., 90–91.

Schams 1832–1833

Franz Schams, *Ungarns Weinbau in seinem ganzen Umfage, oder vollständige Beschreibung sämmtlicher berühmten Weingebirge des ungarischen Reichs in statistisch-topographisch-naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht I–II,* Pest, Verlag von Otto Wigand, 1832–1833.

Schams 1835

Franz Schams, *Vollständige Beschreibung sämmtlicher berühmten Weingebirge in Oesterreich, Mähren und Böhmen in statistisch-topographisch-naturhistorischer und ökonomischer Hinsicht,* Pest, Kilian, 1835.

Simon A. 2016a

Simon András, *Újabb források és értelmezési lehetőségek a szőlő- és borkultúra történeti-néprajzi kutatásában,* in Jakab–Vajda, szerk., Érték és közösség, 2016, 229–254.

Simon A. 2016

Simon András, *Görög Demeter gyakorlati és szakírói munkássága a magyar szőlőkultúra megújításáért,* Ethnographia, 128(2016), 3–21.

Simon A. 2017

Simon András, *Görög Demeter gyűjtő és rendszerező munkája a szőlőfajták tekintetében a 19. század első feléből,* in Jakab–Vajda, szerk., *Örökség, archívum…,* 2017, 56–69.

Surányi B. 1988

Surányi Béla, *Egy reformkori szőlősgazda: Görög Demeter,* A Hajdú-Bihar Megyei Levéltár Évkönyve, 15(1988), 13–29.

Szilágyi–Bollók, szerk., *Nemzet és tudomány,* 2017

Nemzet és tudomány Magyarországon a 19. században, szerk. Szilágyi Adrienn, Bollók Ádám, Budapest, MTA BTK Történettudományi Intézet, 2017.

Zvara 2014

Zvara Edina, *Esterházy Miklós (1765-1833) herceg, a magyar művelődés támogatója,* Magyar Könyvszemle, 130(2014), 374–381.

Zvara 2016

Zvara Edina, *Egy tudós hazafi Bécsben: Görög Demeter és könyvtára,* Budapest, Gondolat, OSZK, 2016 (Nemzeti Téka).

Zvara 2020

Zvara Edina, *Görög Demeter könyvtárának kéziratai, Bárány Péter, Batsányi János, Kis János, Révai Miklós, Trenk Frigyes és Verseghy Ferenc írásai,* in Dóbék, szerk., *Magánkönyvtárak…,* 2020, 141–169.

Abhandlungen

einer

Privatgesellschaft

in Böhmen,

zur Aufnahme der Mathematik, der vaterländischen Geschichte, und der Naturgeschichte.

Zum Druck befördert

von

Ignatz Edlen von Born,

Herrn auf Altzedlitsch, Inchau, ꝛc.

der kais. Akademie der Naturforscher, und zu St. Petersburg; der Akademien der Wissenschaften zu London, Stockholm, Göttingen, Upsal, Lund, Siena, München, Burghausen; der Ackerbaugesellschaft zu Padua, und der Gesellschaft naturforschender Freunde zu Berlin Mitglied.

Dritter Band.



Mit VI. Kupfern.

Prag 1777.

Im Verlag der Gerlischen Buchhandlung.

Görög Demeter szőlészeti olvasmányai

Az *Azon sokféle Szőlő fajoknak Lajstroma…* (Bécs, 1829) kötetből azonosított könyvek

1.
ABHANDLUNGEN einer Privatgesellschaft in Böhmen zur Aufnahme der Mathematik, der vaterländischen Geschichte und der Naturgeschichte. Zum Druck befördert von (Ignatz) Born. Bd. III. Prag, Verl. der Gerlischen Buchh., 1777. 8° – Petrik I. 10, OSZK
(Cont.) HELBLING, Sebastian: Beschreibung der in der Wienergegend gemeinen Weintrauben-Arten.

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829, 82.
Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016, 430. Nr. 777.

HVNGARIAE
ANTIQVAE ET NOVAE
PRODROMVS,
CVM
SPECIMINE,
QVOMODO
IN SINGVLIS OPERIS PARTIBVS
ELABORANDIS,
VERSARI CONSTITVERIT,
AVCTOR
MATTHIAS BELIVS
PANNONIVS.



NORIMBERGAE,
Sumtu, PETRI CONRADI MONATH,
BIBLIOPOLAE.
ANNO MDCCXXIII.

2.
BÉL, Mátyás: Hungariae antiquae et novae prodromus, cum specimine … Norimbergae, sumt. Petri Conradi Monath, 1723. 2° – Petrik I. 215

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 11, 13.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 288. Nr. 43.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer V. Kasten B. Regal 5/25. Jelzet: 8760.

VOYAGE

MINÉRALOGIQUE ET GÉOLOGIQUE,

EN HONGRIE,

PENDANT L'ANNÉE 1818;

PAR F.-S. BEUDANT,

CHEVALIER DE L'ORDRE ROYAL DE LA LÉGION D'HONNEUR, SOUS-DIRECTEUR DU CABINET DE MINÉRALOGIE PARTICULIER DU ROI, OFFICIER DE L'UNIVERSITÉ ROYALE, MEMBRE DE LA SOCIÉTÉ PHILOMATHIQUE DE PARIS, ASSOCIÉ DE LA SOCIÉTÉ GÉOLOGIQUE DE LONDRES, DE LA SOCIÉTÉ HELVÉTIQUE, ETC., ETC.

RELATION HISTORIQUE.

TOME PREMIER.

PARIS,

CHEZ VERDIÈRE, LIBRAIRE, QUAI DES AUGUSTINS, N° 25.

1822.

3.

BEUDANT, François Sulpice: Voyage minéralogique et géologique, en Hongrie, pendant l' année 1818. … Vol. 1–3. Paris, Verdiere, 1822. 4° – BnF, OSZK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 55, 56, 57.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 431. Nr. 780.

Mineralogische und geognostische

Reise durch Ungarn

im Jahre 1818

von

F. S. Beudant

Ritter der königl. französischen Ehrenlegion, Unterdirektor des königl. Mineralien-Kabinets zu Paris etc. etc.

Deutsch im Auszuge bearbeitet

von

C. Th. Kleinschrod.

Mit 3 Karten.

Leipzig 1825
bei Carl Cnobloch.

4.
BEUDANT, François Sulpice; KLEINSCHROD, Carl Theodor von: Mineralogische und geognostische Reise durch Ungarn im Jahre 1818. … Leipzig, Carl Cnobloch, 1825. 8° – BnF, OGYK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 56.
Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 431. Nr. 781.

TRAITÉ

THÉORIQUE ET PRATIQUE

SUR LA CULTURE DE LA VIGNE,

AVEC

L'ART DE FAIRE LE VIN,

LES EAUX-DE-VIE, ESPRIT-DE-VIN,

VINAIGRES SIMPLES ET COMPOSÉS;

PAR le Cen. CHAPTAL, Ministre de l'Intérieur, Conseiller d'État, membre de l'Institut national de France, des Sociétés d'Agriculture des Départemens de la Seine, de l'Hérault, du Morbihan, etc.; M. l'Abbé ROZIER, membre de plusieurs Académies, auteur du *Cours Complet d'Agriculture*; les citoyens PARMENTIER, de l'Institut national; et DUSSIEUX, de la Société d'Agriculture de Paris.

OUVRAGE dans lequel se trouvent les meilleures méthodes pour faire, gouverner, et perfectionner les VINS, EAUX-DE-VIE, et VINAIGRES; avec XXI Planches représentant les diverses espèces de Vignes; les Machines et Instrumens servant à la fabrication des Vins et Eaux-de-vie.

SECONDE ÉDITION.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez DELALAIN, fils, libraire, quai des Augustins, n°. 29.

DE L'IMPRIMERIE DE MARCHANT.

AN X. — 1801.

5.
CHAPTAL, Jean-Antoine-Claude; ROZIER, François; PARMENTIER, Antoine Augustin; USSIEUX, Louis d': Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprit de vin, vinaigres ... par le Citoyen Chaptal, ... M. l'abbé Rozier ... les Citoyens Parmentier ... et Dussieux ... Tome premier-second. A Paris, chez Delalain, fils, 1801. 8° – BnF, ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 24, 103, 104, 105.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 432. Nr. 784.

VISGÁLÓDÓ ÉS OKTATÓ

É R T E K E Z É S

A' SZŐLŐ-MIVELÉSRŐL.

A' Bor, Égettbor, közönséges és fűszeres Etzetek' készítésének mesterségével együtt.

CHAPTAL BELSŐ MINISTER, ROZIER APÁTÚR, PARMENTIER, ÉS DUSSIEUX POLGÁROK ÁLTAL.

XXI. Réztábla Rajzolatokkal.

Frantzia Nyelvből fordította, és külömb-külömbféle Jegyzésekkel, azok között a' Szőlő-czúkor, és Szőlőmag-olaj tsinálásának módjával megtoldotta

NEMES FÁBIÁN JÓSEF,

Ez előtt Veres-Berényi, most Tóth-Vásonyi Prédikátor, és a' Veszprémi Helvétziai Vallásttartó Egyházi Megyének Esperestje.

E L S Ő K Ö T E T.

V E S Z P R É M B E N,

NYOMTATTATOTT SZÁMMER KLÁRA BETŰIVEL

1 8 1 3.

6.
CHAPTAL, Jean-Antoine-Claude; ROZIER, François; PARMENTIER, Antoine Augustin; DUSSIEUX, Louis; FÁBIÁN József, ford.: Visgálódó és oktató értekezés a szőlő-mívelésről. A bor, égettbor, közönséges és fűszeres etzetek készitésének mesterségével együtt. Chaptal belső minister, Rozier apátúr, Parmentier, és Dussieux polgárok által. XXI réztábla rajzolatokkal. 1–2. köt. Weszprémben, Számmer Klára, 1813–1814. 8° – Petrik I. 735, MTAK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma,* 1829. 24, 103, 104, 105.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 277. Nr. 100.

Ueber

Tokay's Weinbau,

dessen

Fexung und Gährung.

Von

Johann Dercseny von Derczen,

Comitates Assessor, und des erstern Physikus Ordinarius.

Leipzig,

bey Christian Gottlob Hilscher.

1800.

7.

DERCSÉNYI, János: Über Tokay's Weinbau, dessen Fexung und Gährung… Leipzig, Christian Gottlob Hilscher, 1800. 8° – GBV, VD18

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 55.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 288. Nr. 133.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer III. Kasten I. Regal 6. Schachtel: Miscellanea XXXVIII. Nr. 10259.[1]

1 A könyv először Bécsben, 1796-ban jelent meg, Kismartonban (ahova Görög Demeter könyvtárának egy jelentős része került) azonban csak a lipcsei editiót találtam meg.

Der

Weinbau

des

österreichischen Kaiserthums.

Zugleich

Anleitung

die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zu erweitern und zu veredeln.

Von

Franz Ritter von Heintl,

Herrn und Landstand in Österreich und in Steyermark; Herrn der Herrschaften Nexing, Raspach und Würnitz; Doktor der sämmtlichen Rechte und der politischen Wissenschaften; Dekan der k. k. juridischen Fakultät an der Wiener Universität; wirklichem Mitgliede und Ausschusse der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft zu Wien; wirklichem Mitgliede der k. k. Landwirthschafts-Gesellschaft in der Steyermark, und der k. k. auch ständischen Gesellschaft des Ackerbaues und der Künste in Kärnthen; korrespondirendem Mitgliede der k. k. Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde in Mähren und Schlesien; des landwirthschaftlichen Vereins im Königreiche Bayern, und der russisch-kaiserl. freyen ökonomischen Gesellschaft zu St. Petersburg; Ehrenmitgliede der k. k. patriotisch-ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Böhmen; der ökonomischen Gesellschaft im Königreiche Sachsen, und der Gesellschaft zur Beförderung des Ackerbaues zu Philadelphia in Nordamerika rc.

Erster Band.

Wien, 1821.
Auf Kosten des Verfassers.

8.
HEINTL, Franz von: Der Weinbau des österreichischen Kaiserthums: zugleich Anleitung die Rebenkultur nützlich zu betreiben, zu erweitern und zu veredeln. 1. Bd. Wien, Selbstverl., 1821. – ÖBV

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 83.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 435. Nr. 795.

TOPOGRAPHIE

DE

TOUS LES VIGNOBLES

CONNUS,

CONTENANT : leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargemens et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés, etc., etc. ;

SUIVIE

D'UNE CLASSIFICATION GÉNÉRALE DES VINS;

PAR *A. JULLIEN,*

Auteur du Manuel du Sommelier, inventeur des cannelles aérifères et autres instrumens pour la décantation et la filtration des liquides.

Quid non ebrietas designat? Occulta recludit,
Spes jubet esse ratas, in prælia trudit inermem,
Sollicitis animis onus eximit, addocet artes :
Fœcundi calices quem non fecere disertum?
Contracta quem non in paupertate solutum?

HORATIUS, *Lib.* 1. *Epist.* 5.

A PARIS,

Chez
l'Auteur, rue Saint-Sauveur, nº. 18;
Madame HUZARD, imprimeur-libraire, rue de l'Éperon, nº. 7;
L. COLAS, imprimeur-libraire, rue du Petit-Bourbon-Saint-Sulpice, vis-à-vis celle Garencière.

1816.

9.
JULLIEN, André: Topographie de tous les Vignobles connus, contenant: leur Position géographique, l'Indication du Genre et de la Qualité des Produits de chaque Cru, les Lieux où se font les Chargemens et le principal Commerce de Vin, le Nom et la Capacité des Tonneaux et des Mesures en Usage, les Moyens de Transport ordinairement employés, etc. etc.; suivie d'une Classification générale des Vins. Par A. Jullien, auteur du Manuel du Sommelier, inventuer des cannelles aérifères et autres instrumens pour la décantation et la filtration des liquides. Paris, chez l'Auteur, 1816; 2e éd. 1822. 8° – BnF

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 18., 53.

LE RAISIN,

SES ESPÈCES ET VARIÉTÉS,

DESSINÉES ET COLORÉES D'APRÈS NATURE

PAR

J. S. KERNER,

CONSEILLER AULIQUE ET PROFESSEUR, etc.

I^re LIVRAISON.



STOUTGART CHEZ L'AUTEUR, 1803.

10.
KERNER, Johann Simon: Le Raisin; ses espèces et variétés, dessinées et coloriées d'après nature par J. S. Kerner … Stoutgart, l'auteur, 1803–1815. [2 parties en 1 vol. fol.] – BnF

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 26.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 436. Nr. 799.

ELEMENTA

REI RUSTICÆ

IN USUM

ACADEMIARUM

REGNI HUNGARIÆ

CONSCRIPTA

A LUDOVICO MITTERPACHER,

DE MITTERNBURG

Presbyt. Membro Societatis œconomicæ inferioris Austriæ & in Regia Scientiarum Universitate Budensi rei rusticæ Professore publico, ordinario.

PARS PRIMA.

Cum speciali Privileg. Sacr. Cæsar. Regiæ Apost. Majest.

BUDÆ,

TYPIS REGIAE UNIVERSITATIS

ANNO MDCCLXXIX.

Prostant Budæ, & Tyrnaviæ. 1 flor.

11.
MITTERPACHER Lajos: Elementa rei rusticae in usum academiarum regni Hungariae conscripta. Partes 3, cum figuris. Budae, typ. reg. universitatis, 1779–1794. 8° – Petrik II. 760

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 82.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 438. Nr. 808.

P. S. Pallas

Russisch-Kaiserlichen wirklichen Staatsraths und Ritters u. s. w.

Bemerkungen

auf einer

Reise

in die

südlichen Statthalterschaften

des

Russischen Reichs

in den Jahren 1793 und 1794.

Zweyter Band.

Mit Kupfern und Karten.

Leipzig,

bey Gottfried Martini.

1803.

12.
PALLAS, Peter Simon: Bemerkungen auf einer Reise in die südlichen Statthalterschaften des Russischen Reichs in den Jahren 1793 und 1794. Leipzig, Gottfried Martini, 1803. – ÖNB, OSZK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 61.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 439. Nr. 812.

ESSAI

SUR

LES VARIÉTÉS DE LA VIGNE

QUI VÉGÈTENT EN ANDALOUSIE;

PAR D. SIMON-ROXAS CLEMENTE,

Bibliothécaire du Jardin-Royal Botanique de Madrid, etc.

TRADUIT PAR L. M. C.

El conocimiento de las variedades de la vid, no puede menos de ser empírico, obscuro, é incommunicable mientras no se fixen las ideas de sus caracteres distinctivos.

La connaissance des variétés de la vigne sera toujours empirique, et obscure; il sera impossible d'en communiquer les moindres notions, tant qu'on ne fixera pas les idées sur ses caractères distinctifs.

Don Simon Roxas Clemente, chap. II, pag. 25.

PARIS,
DE L'IMPRIMERIE DE POULET,
QUAI DES AUGUSTINS, N°. 9.

1814.

13.
ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, Simón de; L. M. C., trad.: Essai sur les varietes de la vigne qui vegetent en Andalousie; par D. Simon-Roxas Clemente, Bibliothécaire de Jardin-Royal Botanique de Madrid, etc. … Paris, Poulet, 1814. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 24.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 442. Nr. 820.

Versuch
über die
Varietäten des Weinstocks
in
Andalusien;
von
D. Simon Roxas Clemente,
Bibliothekär im königl. botanischen Garten zu Madrid ꝛc.

Aus dem
Französischen des Herrn Mis. de Caumels
in das Deutsche übersetzt
durch
Anton Albert Freyherrn von Mascon,
Ausschuß-Mitglied der k. k. steyermärkischen Landwirthschaftsgesellschaft, correspondirendes Mitglied der k. k. mährisch-schlesischen Gesellschaft des Ackerbaues, der Natur- und Landeskunde, und wirkliches Mitglied des pomologischen Vereins im Königreiche Böhmen.

Zwey Abtheilungen
mit Kupferstichvorstellungen und Tabellen.

Grätz, 1821.
bey Franz Ferstl, Buchhändler.

14.
ROJAS CLEMENTE Y RUBIO, Simón de; MOSCON, Anton von, übers.; CAUMELS, Marie Valentin de, übers.: Versuch über die Varietäten des Weinstocks in Andalusien: zwey Abtheilungen. Grätz, Ferstel, 1821. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 24.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 442. Nr. 821.

Reise

nach

der Insel Kreta

im griechischen Archipelagus

im Jahre 1817

von

F. W. Sieber

der Regensburger botan. Gesellschaft, der königl. Akademie zu München, der naturforschenden Gesellschaft zu Paris correspondirendem und der russisch kais. Akad. zu Moskau ordentlichem Mitgliede.

Zweyter Band.

Mit Kupfern und Karten.

Leipzig und Sorau
bey Friedrich Fleischer.
1823.

15.
SIEBER, Franz Wilhelm: Reise nach der Insel Kreta im griechischen Archipelagus im Jahre 1817. Zweyter Band. Leipzig [u.a.], Fleischer, 1823. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 45, 46.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 443. Nr. 823.

A' TOKAJI,

VAGY IS

HEGYALLYAI SZŐLLŐKNEK ÜLTETÉSÉRŐL,

JÓ

MIVELÉSÉRŐL,

A'

SZÜRETELÉSRŐL,

A' BOROKNAK TSINÁLLÁSÁRÓL, ÉS MEG TARTÁSÁRÓL.

A'

SZŐLLŐS ÉS BOROS MAGYAR GAZDÁK SZÁMÁRA

IRTA, ÉS KI ADTA

SZIRMAI SZIRMAY ANTAL,

TSÁSZÁRI, 'S KIRÁLYI UDVARI TANÁTSOS.

PESTEN,

TRATTNER MÁTYÁS BETŰIVEL.

1810.

16.
SZIRMAY Antal: A tokaji, vagyis hegyallyai szőllőknek ültetéséről, a boroknak csinálásáról és megtartásáról, szőllős és boros magyar gazdák számára. Pest, Trattner Mátyás, 1810. 8° – Petrik III. 548, MTAK

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 55, 56.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 443. Nr. 825.

NOTITIA

TOPOGRAPHICA, POLITICA

INCLYTI COMITATVS

ZEMPLÉNIENSIS

PER

ANTONIUM SZIRMAY

DE SZIRMA.

PRIVS EIVSDEM COMITATVS ORDINARIVM NOTARIVM, DEIN S. C. ET R. A. M. CONSILIARIVM AVLICVM, ET TABVLAE IVDICIARIAE DISTRICTVALIS CIS-TYBISCANAE PRAESIDEM CONSCRIPTA.

EDÍTA

ET INDICIBVS PROVISA INDVSTRIA

MARTINI GEORGII KOVACHICH

SENQVICIÉNSIS,

AA. LL. ET PHILOS. DOCT. II. COMITATVVM ZEMPLÉNIENSIS, AC PEST PILIS ET SOLTH ARTICVLARITER VNITORVM TABVLAE IVDICIARIAE ASSESSORIS, ARCHIVI EXCELSAE CAMERAE REGIAE HVNGARICO AVLICAE REGESTRANTIS.

BVDAE.

TYPIS REGIAE VNIVERSITATIS PESTANAE

1803.

17.
SZIRMAY, Antal, KOVACHICH, Márton György, ed.: Notitia topographica politica i. comitatus Zempléniensis … Budae, typ. universit. Pestanae, 1803. 6 fol., 486 p. 8° – Petrik III. 547

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 53.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 406. Nr. 670.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer IV. Kasten J. Regal 6. Jelzet: 13189.

B Bullocke

TRAVELS

IN

HUNGARY,

WITH

A SHORT ACCOUNT OF

VIENNA

IN THE YEAR 1793.

By *ROBERT TOWNSON, L.L.D.*

F. R. S. EDINB. ETC. ETC. ETC.

ILLUSTRATED WITH A MAP AND SIXTEEN OTHER COPPER-PLATES.

LONDON:

PRINTED FOR G. G. AND J. ROBINSON, PATERNOSTER-ROW.

1797.

18.
TOWNSON, Robert: Travels in Hungary, with a short account of Vienna in the year 1793. London, Printed for G. G. and J. Robinson, 1797. 1 térkép, 4° – MTAK, ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 55.
Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 443. Nr. 826.
Magyar Hírmondó, 1798. február 6. 175–176.

VOYAGE
EN
HONGRIE;

PRÉCÉDÉ

D'une Description de la ville de VIENNE, et des Jardins Impériaux de SCHOENBRUN.

Par le D. ROBERT TOWNSON;

PUBLIÉ A LONDRES EN 1797.

Traduit de l'anglais par le C. CANTWEL.

Enrichi de la Carte génerale de la Hongrie et de dix-huit Planches.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez POIGNÉE, Imprimeur-Libraire, rue Haute-Feuille, N°. 16.

AN VII.

19.

TOWNSON, Robert; CANTWEL, C., trad.: Voyage en Hongrie; précédé d'une description de la ville de Vienne et des jardins impériaux de Schoenbrun. … Tome premier–troisiéme. Paris, Poigne, 1803. 8° – OSZK, ÖNB

Megj.: másik kiadása: Lipcse, 1800 (Petrik III. 668).

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 55.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 412. Nr. 700.

Kismarton, Esterházy-kastély, Zimmer IV. Kasten J. Regal 5. Nr. 7621.

Versuch

einer

systematischen Zusammenstellung

der

in Steyermark

cultivirten Weinreben,

mit ihren Diagnosen, mit Beschreibungen, und mit einem alphabetischen Index ihrer Synonymen.

Als vorläufiger Beytrag
zu einer künftigen Ampelographie und
Ampelologie der Steyermark,

von

Dr. Lorenz Edlen v. Vest,
Professor der Botanik und Chemie am Joanneum
zu Grätz.

Mit einer Nachschrift
des Centralausschusses der k. k. Landwirthschaftsgesellschaft
in Steyermark.

Grätz, 1826.
Gedruckt bey Andreas Leykam.

20.
VEST, Lorenz Chrysanth von: Versuch einer systematischen Zusammenstellung der in Steyermark cultivirten Weinreben: mit ihren Diagnosen, mit Beschreibungen, und mit einem alphabetischen Index ihrer Synonymen; als vorläufiger Beytrag zu einer künftigen Ampelographie und Ampelologie der Steyermark. Grätz, Andreas Leykam, 1826. – ÖNB

Görög, *Azon sokféle Szőlő-fajoknak Lajstroma…*, 1829. 24.

Zvara, *Egy tudós hazafi Bécsben…*, 2016. 443. Nr. 827.

A Magyar Királyságban és Erdélyben honos szőlőfajták Görög Demeter kertjében

Balling Péter, Kneip Antal László, Monok István

A külföldi szőlőfajták Görög Demeter kertjében

Balling Péter, Kneip Antal László

Az egyes településeken említett szőlőfajták Görög Demeter kertjében

Balling Péter, Kneip Antal László

Aptz, Heves vm. (Apc) 10, 86, 95

Borosbival
Erdélyi
Fejér Gohér
Fejér Török szőlő
Fekete Muskatály
fekete Nyíló
Gyöngyszőlő
Juhfark
Ketsketsetsű
Magyar szőlő
Muskatály
Pankota
Rákszőlő
Tökszőlő
Török Gohér
Török szőlő
Tzigány szőlő
Uriszög, veres
Veres Betyke
Veres Ketsketsetsű
Zöldszőlő

Badacsony, Zala vm. (Badacsonytomaj része, Veszprém m.) 88–89

Badatschoner
Édes Bákor
Fejér szőlő
Fekete Bajor
Fekete Balatonyi
Fekete Kadarka
Fekete Karai
Hárslevelű
Juhfarkú
Kéknyelű
Mézesszőlő
Muskatal
Ragszőlő
Rátz
Római szőlő
Sárfejér
Sárfejér

Som Szőlő
Szigeti
Szilva Szőlő
Török szőlő
Tsútsos Bákor
Tuli piros
Tuli piros
Tzifra szőlő
Zöld (Fejér) Bákor

Bársonyos, Győr vm. 91
Bajor
Csapó szőlő
Csepi
Dénka
Fejér Kadarka
Hamvas Kadarka
Hárslevelű
Muskateller
Nagyságos szőlő
Szagos
Szalai Sárfejér
Tzilifándli
Vékony nyakú
Zöld Lampért

Beregszász, Bereg vm. (Berehove, UA) 10, 59, 91
Ágas fejér
Ágasfarku
Bakator
Bakator, fejér
Bakator, medgyszin
Bodony
Bodony, fejér
Boros (hashajtó)
Boros, fejér
Boros, zöld
Erdei szőlő
Erős Bodony
Erős inú
Fejér Bogár

Fejér Ketsketsetsű
Fejér Rózsás
Gohér
Gohér, fejér
Görbeszőlő
Görin
Görin (hashajtó)
Görin sárga
Járdán
Kövér szőlő
Legyes (kék)
Legyes
Lisztes (kék)
Majoránna szőlő
Malozsa-Gohér
Muskatály (kék)
Narantsszínű
Nyárhajú
Petrezselyem
Polyhos
Portsin
Rózsás Bakator
Rózsás Ketsketsetsű
Sárga Rumonya
Tök szőlő
Töklevelű
Tökös
Vad szőlő, fejér
Vadszőlő
Veres Bogár
Zöld Bodony
Zöld Görin
Zöld Ketsketsetsű
Zöld Teremi szőlő

Bihar vármegye 9, 10, 14, 89,
Alattermő
Bakar fejér
Bakator
Bátsó szőlő
Bihari Boros

Hőnigler
Jungfer, fejér
Kadarker
Kleinscwarze
Langstingler
Mehlweisse
Muskateller, fejér
Ordinäre Grobweisse
Rothe Jakobi
Rothe Muskateller
Rothe Schmeckende
Rothe Zwetschen
Schmeckende Grobweisse
Schmeckende weisse Geiszdutte
Schwarze Grobweisse
Silberweisse
Weisse Auguster
Weisse Geiszdutte
Weisse Türkische
Weisse Zapfler

Csókakő, Fejér vm. 96, 106
Apró szemű Zöld szőlő
Bajor
Barátköntös
Denka, fejér
fejér Magyar Kadarka
Fekete Bajor
Hárslevelű
Kadarka, fejér
Kadarka, fekete
Muskatály fejér
Muskatály veres
Német szőlő
Öreg szemű Zöld szőlő
Rakszőlő
Sárfejér
Szala fejér
Szigeti, veres
Szőke
Török szőlő

Fekete Kadarka
Fekete Ketsketsets
Fekete Magyar
Fekete Szilva szőlő
Frankel
Frankus
Franziskáner Weinbeere
Grobweisse
Grüne Muskateller
Hárslevelű
Juhfark
Kadarka
Kökény szőlő
Leányszőlő
Magyar szőlő
Marsola
Mehlweisse
Muskatály
Rothe Östereicher
Sajgó
Sárfejér
Scheikern
Schlehentraube
Silberweisse
Szomor
Török Denka
Trifánd
Úri piros
Változó Szőlő
Veres Frankus
Vexirtraube
Zandler
Zierfandler
Zöld Denka

Érmellék, Bihar vm. 89, 94,
Bakator
Bakator
Jufark

Golop, Zemplén vm. 52, 107, 108
- Furmint
- Fejér szőlő
- Fejér Purtsin
- Király édes
- Júfark

Keszthely Zala vm. 9, 11, 14–17, 114
- Bákor
- Cserszőlő
- Édes Bajor
- Fejér Ketsketsetsű
- Fejér Muskatály
- Fejér Ökörszem
- Fejér szőlő
- Fejér tökszőlő 114
- Fekete Bajor
- Fekete Kadarka
- Fekete Kéknyelű
- Fekete Muskatály
- Fekete Tökszőlő
- Hamvas
- Hárslevelű
- Hulló Bajor
- Ihfarkú
- Karai fekete
- Kéknyelű
- Régutu
- Rósa szőlő
- Sárfejér
- Somszőlő
- Spanyol Szőlő
- Szekszárdi zöld
- Szilva szőlő fejér
- Szilva szőlő veres
- Tót szőlő
- Török szőlő
- Turi piros
- Turtsin
- Varjú szőlő
- Vékony héjjú

Ketsketsetsü, fekete
Leányszőlő
Lelt szőlő, Zöld szőlő
Lisztes
Ökörszem, Ökörszemü, fejér
Petrezselyem szőlő, fejér, Persun, Czifra szőlő, Olasz szőlő, Lendvai, Spanyol szőlő, Szala V. Praeciae, Vitis laciniata
Polyhos
Rongyos Demjén
Török Gohér, Fekete Gohér
Változó Fejér szőlő
Veres Boros

Tokaji – általános megjelöléssel
Balafánt
Bátai
Bolgár, fekete
Boros fejér
Boros, fejér
Boros-bivaly
Demjén
Fejér Muskatály
Fejér szőlő
Fürjtojás, Fürjmony, fejér
Gerzsely
Gohér, fejér
Gyöngy fejér, Gyöngy-szőlő
Hárslevelü
Hólyagos Formint
Járdovány, fejér
Ketsketsetsü fejér
Ketsketsetsű, fejér, Uva Bumastos Car. Stephani
Király édes
Királyédes, fejér, Királyszőlő
Kristály szőlő
Kristály szőlő
Malozsa Gohér
Malozsa Gohér
Muskatály, fejér, Uva apiana Plinii Schmeckende, Weyre, Miriszavka, Tamjanika belá, Temjén szőlő, Muskat beliá, Szagos, Jó szagos
Pataki, fejér

Polyhos fejér
Portsin, fekete
Purtsin fejér
Rózsa szőlő
Rózsa szőlő
Sombajom, Budai Gohér
Sombajom, fejér
Sombajom, fekete
Szegedi, fekete
Tök szőlő, fejér
Tökszőlő fejér

Személy- és helynevek mutatója

Zvara Edina

P

Europica varietas Tokajensis

Acta Universitatis Tokajensis Sárospatakini – Patrimonium culturale – Fontes

I. Görög Demeter (1760–1833) *grinzingi birtokán ültetett szőlőfajták,* 1829. A Bécsben 1829-ben kiadott könyv hasonmása Zvara Edina tanulmányával és Balling Péter, Kneip Antal László és Monok István szőlészeti mutatóival, 2022.

II. Laurentius Eiseler, *Epicinion carmen in laudem… Caroli Rueberi – A bécsi Lorenz Eiseler győzelmi éneke a nemes báró, Karl Rueber úr dicséretére és annak diadalára a török felett.* A Strasbourgban 1581-ben kiadott könyv hasonmása Molnár Dávid fordításában és jegyzeteivel, Molnár Dávid, Monok István és Tózsa-Rigó Attila tanulmányaival, 2022.

III. Domby Sámuel, *De vino Tokaiensi – A tokaji borról, 1758.* Az Utrechtben 1758-ban kiadott könyv hasonmása Pető Gábor fordításában, N. Kis Tímea jegyzeteivel és tanulmányával, 2022.

L'Harmattan France
5-7 rue de l'Ecole Polytechnique
75005 Paris
T.: 33.1.40.46.79.20
email : diffusion.harmattan@wanadoo.fr

L'Harmattan Italia SRL
Via Degli Artisti 15
10124 TORINO
Tél : (39) 011 817 13 88 / (39) 348 39 89 198
Email : harmattan.italia@agora.it

A kiadó kötetei megrendelhetők,
illetve kedvezménnyel megvásárolhatók:
L'Harmattan Könyvesbolt
1053 Budapest, Kossuth L. u. 14–16.
Tel.: (36) 1-267-5979
harmattan.hu

Sorozat tipográfia: Kára László
Borítóterv, borító tipográfia: Bátyi Vivien
Tördelés: Bátyi Vivien
Nyomdai kivitelezés: Prime Rate Kft.
Felelős vezető: Tomcsányi Péter